This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

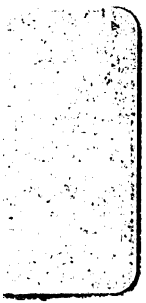
+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 00098379 5



Haus-Rezepte.

Eine Sammlung

zuverlässiger und geprüfter Vorschriften,
Belehrungen, Rathschläge u. s. w.
für mannichfaltige Vorkommnisse
des Lebens in der Stadt
und auf dem Lande.

DEUTSCHER PRESS CLUB.
No. 24
zu New York.

Herausgegeben
von
Dr. Ludwig Kleutje.

Selbstverlag des Verfassers.

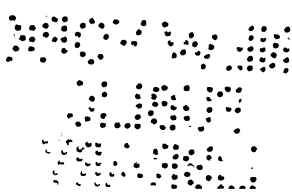
Philadelphia:
Druck von M. Dahlem, 329 Race-Straße.
1872.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
348676

Entered according to Act of Congress, in the year, 1872, by

Dr. LUDWIG FLENTJE,

In the Office of the Librarian of Congress, at Washington.



A

Aal, blau zu sieden. Der gut gereinigte und ausgenommene, aber nicht abgehäutete Aal wird zusammengekrümmt und der Schwanz am Kopfe befestigt oder er wird beliebig in Stücke geschnitten und mit ¼ Quart recht stark kochendem, guten Weinessig übergossen, wodurch er blau wird. Hierauf kocht man ihn ungefähr ½ Stunde in Salzwasser, dem man etwas Essig, verschiedene Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, etwas Salbeiblätter, grüne Petersilie (auch wohl etwas Citronenscheiben) zusetzt; nimmt ihn, wenn gar, vom Feuer, läßt ihn noch kurze Zeit zugedeckt stehen, richtet ihn trocken auf einer Schüssel an und servirt ihn mit Oel und Essig oder einer besondern Sauce.

Aal einzusalzen und zu räuchern. Den abgezogenen und reingewaschenen ꝛc. Aal, reibt man gut mit Salz ein, das man noch beliebig mit feinen Kräutern und Gewürzen vermischen kann und läßt ihn so einige Stunden im Salz liegen. Will man ihn räuchern, so trocknet man ihn aus dem Salze gut ab, wickelt ihn in Papier und hängt ihn 2—3 Tage in den Rauch. Er soll schöne goldgelbe Farbe gewinnen. Zu stark geräuchert wird er zähe und hart; zu wenig geräuchert bald ranzig. —

Aal mariniren, s. mariniren.

Abführmittel. Mit diesen wird heut zu Tage, aller Orten ziemlich viel Unfug getrieben und nicht selten dadurch die Gesundheit bei Alt und Jung nachhaltig beschädigt. Eine verständige, gesunde Lebensweise, würde meist alle Abführmittel entbehrlich machen. S. Art. Verstopfung. Wo man in Familien durch ein Abführmittel Nutzen stiften zu können glaubt, dürfte in den meisten Fällen der folgende Trank empfehlenswerth und genügend sein; er ist schon lange unter dem

Property of the Dr. Eg. Lib., 1 June 1906

Namen „Wiener Larir- oder Purgirtrank bekannt und wird auf folgende Weise bereitet: 1—2 Quent. gute Sennesblätter, ½ Q. Fenchelsamen und 1 Lth. Natron-Weinstein übergießt man mit ½ Pint kochendem Wasser, deckt zu und läßt unter gelegentlichen Umrühren abkühlen, worauf man den Aufguß durchseiht. Hiervon gibt man Erwachsenen alle 1—2 Stunden 2 Eßlöffel voll, Kindern 1—2 Theelöffel, bis Wirkung erfolgt.

Zur Verbesserung des Geschmackes und der Wirkung kann man etwas Molasses zusetzen (die eigentlich vorgeschriebene *Manna* ist theuer, meist verfälscht und ohne besondere Wirkung), oder noch besser: man nimmt anstatt des kochenden Wassers eine dünne Abkochung getrockneter Zwetschen, was nicht blos die Wirkung des Trankes erhöht, sondern auch den widerlichen Geschmack der Senna wesentlich verbessert.

Sennesblätter allein aufzugießen (wie Manche thun) ist ganz unräthlich; ebenso verwerflich aber ist das Kochen derselben.

Ein paar Seidlitz-Pulver (wie man sie in Apotheken vorräthig findet) Abends genommen und andern Vormittags, wenn nöthig wiederholt, bilden ebenfalls ein leichtes und angenehmes Abführmittel.

Castoröl, Eßlöffel weise genommen, ist ein bekanntes, vielgebrauchtes Abführmittel; es paßt mehr bei Leibschmerzen mit Durchfällen und dergleichen, als bei wahrer Verstopfung.

Pillen, werden leider, von sogenannten biliösen Leuten, alljährlich in unbeschreiblichen Massen verschluckt und die meisten der armen Schlucker verkürzen sich dadurch nur beträchtlich ihr Leben. Diese biliösen Zustände ließen sich allein natürlicher und sicherer, nur durch eine veränderte und zwar verständigere Lebensweise überwinden; wer indessen sein Heil in den Pillen sucht, der nehme anstatt der überall feilgebotene, verschieden titulirten Patentpillen, eher die in guten Apotheken angefertigten "earthartic pills", und zwar 2—3 Stück, abends vor dem zu Bett gehen.

Als besondere Regel für den Gebrauch der Abführmittel ist schließlich zu erwähnen: daß man dieselben wo möglich weder bei ganz nüchtern, noch bei vollem Magen nehme, sondern längere Zeit nach einer Mahlzeit; ebenso wenig paßt auch nach ihrer Anwendung eine starke und volle Mahlzeit. —

Aepfel aufbewahren. In ein luftdichtes Gefäß bringt man zwischen ausgeglühten oder in der Sonne gut getrockneten Sand, die Aepfel so, daß keine Frucht die andere berührt und verschließt mit passendem Deckel. So wird die Luft hinlänglich abgehalten, der trockene Sand absorbirt die geringe Ausdünstung und die Aepfel erhalten ihre Frische und Arom bis zum nächsten Sommer.

Aepfelmuß und Apfelbutter. Gute Aepfel (allein oder zur Hälfte mit guten, nicht steinigen Birnen) werden gut gereinigt und gewaschen, aber nicht geschält, auch nicht ausgekernt, sondern je in 2—4 Theile zerschnitten und dann mit sehr wenig Wasser in einem Kessel vollkommen weich gekocht. Man rührt das Ganze dann mit einem hölzernen Rührscheit klar, reibt sie durch einen Durchschlag (oder Sieb) um Schalen und Kernhäuser ꝛc. abzusondern und kocht die Masse unter beständigem Umrühren dick ein. Wiederholtes Erkaltenlassen und Wiederaufkochen trägt zur größeren Haltbarkeit des Mußes bei.

Hier in Amerika wird Apfelmuß, die sogenannte Apfelbutter meist in der Weise bereitet, daß Cider frisch von der Presse auf's Feuer gebracht und eingekocht und während dieses Prozesses nach und nach ungefähr die doppelte Quantität geschälter, entkernter und in Viertel zerschnittener Aepfel zugesetzt wird. Während der ganzen Zeit wird mit einem hölzernen Rührscheit beständig gut umgerührt und nachdem die Aepfel so alle eingebracht sind, wird das Kochen noch fortgesetzt, bis das Muß die rechte Consistenz hat, worauf der Kessel dann vom Feuer genommen wird und verschiedene Gewürze, meist Zimmt und Nelkenpfeffer (allspice) zugesetzt werden.

Eine andere Methode ist, anstatt des Ciders, Molasses und Wasser ins Kochen zu bringen, gut abzuschäumen und dann die geschälten ꝛc. Aepfel einzurühren u. s. w., wie im Vorhergehenden angegeben.

Aepfelwein, s. Cider.

Alkohol oder **Weingeist** ist bekanntlich das durch Gährung verschiedener Zuckerarten erzeugte Produkt, was den sogenannten geistigen oder spirituösen Getränken ihren berauschenden Charakter mittheilt und in diesen in sehr verschiedenen Prozenten sich vorfindet. Der Alkohol wird aber auch für sich im Großen bereitet zu mannigfaltigen Zwecken und ist dann in

der Regel mit mehr oder weniger Wasser gemischt, da es unmöglich ist, durch Destillation sogleich einen absoluten, d. h. wasserfreien Alkohol zu gewinnen.

Um nun genau die Quantität des absoluten Alkohol zu bestimmen, welche sich in einem wasserhaltigen Alkohol findet, benutzt man die Alkoholometer oder sogen. Brantweinwagen, die von verschiedener Einrichtung sind. Die Anwendung derselben ist bekannt; sie bestimmen den wahren Alkoholgehalt einer Flüssigkeit durch größeres oder geringeres Einsinken in derselben. Die gebräuchlichsten oder vielleicht die bequemsten sind die von Tralles und Richter. Das letztere Instrument gibt an, wie viel Gewichtsprozente an absolutem Alkohol in reinem gegebenen Gewichte eines wasserhaltigen Alkohol sich befinden. Da aber der Alkoholometer von Richter sehr ungenau ist und man nicht leicht die Gewichtsprozente des Alkohol zu wissen wünscht, so wird viel häufiger das Instrument von Tralles angewendet. Dies zeigt auf einer Marke durch Einsinken in einem Wasser 0, in ganz wasserfreiem Alkohol 100, und mit ihm kann man daher finden, wie viel Maßtheile von absolutem Alkohol sich in einem gegebenen Maße einer aus Alkohol und Wasser gemischten Flüssigkeit finden.

Diese Methode ist auch bequemer, da die Alkoholhaltigen Flüssigkeiten für gewöhnlich nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Maße, sowohl bereitet als verkauft werden. Dieser Alkoholgehalt wird nur einfach durch eine Zahl und die Buchstaben Trall. oder Tr. bezeichnet, so daß z. B. Alkohol von 40° oder 40 Pr. Tr. bedeutet, daß in 100 Maßtheilen (oder Volumen) desselben, nur 40 Maßtheile absol. Alkohol enthalten sind und zwar bei einer Temperatur von 12° 44 R. Die Temperatur ist von Wichtigkeit; weil mit der Veränderung der Temperatur sich zwar nicht der wahre Alkohol-Gehalt einer Flüssigkeit, aber wohl die Dichtigkeit dieser Flüssigkeit durch Zusammenziehen oder ausdehnen sich sehr verändern kann; so daß dann der Alkoholometer zu tief oder nicht tief genug einsinken und so falsche Angaben machen würde.

Um einen solchen Irrthum zu vermeiden, hat man Alkoholometer mit Thermometer in verschiedener Weise verbunden. Für die gewöhnliche Praxis kann man die durch die Temperatur veranlaßte Irrthümer leicht hinlänglich berichtigen, wenn man bei Abweichung von der angenommenen Normaltemperatur von 72° R. für jede Abweichung von $2\frac{1}{5}$° R. auch 1 Volumproz. Al-

kohol ab- oder zuschreibt, je nachdem die Temperatur höher oder niedriger als 12° R. steht.*)

Enthalten spirituöse Flüssigkeiten außer Alkohol und Wasser, noch andere Stoffe in Auflösung, wie bei Wein, Bier, Liqueuren ꝛc. der Fall ist, so kann man den Alkohol-Gehalt derselben nicht zuverlässig durch die Alkoholometer finden; dieser muß dann auf andere Weise bestimmt werden.

Der Alkohol wird nun, je nach seinem verschiedenen Wassergehalte, im Handel in der Regel auch mit verschiedenen Namen bezeichnet. Der Name Alkohol allein, bezeichnet gewöhnlich absoluten oder doch sehr concentrirten Alkohol, während man unter Spiritus oder Weingeist (oder auch Sprit) den mehr oder weniger mit Wasser vermischten Alkohol versteht.

Verschiedene andere Bezeichnungen, von der Apothekerkunst eingeführt, werden auch häufig im Leben gebraucht, wie z. B. „rectificirtester Weingeist (Spir. vini rectificatissimus) heißt ein Alkohol mit 90 Volumprz. absolutem Alkohol; rectificirter Weingeist (Spir. vin. rectificatus) mit 80 Proz. Alkohol; verdünnter, rein. Weing. (Spir. vin. rectif. dilutus) mit 60 Proz. Alkohol.

Reiner Alkohol muß wasserhell und ganz farblos sein; darf keinerlei Nebengeruch besitzen; muß sich von der Hand schnell verflüchtigen, ohne einen fuseligen oder sonst unangenehmen Geruch zu hinterlassen u. s. w. Nur solchen reinen Alkohol hat man anzuwenden, bei der Bereitung von Liqueuren oder sonstigen geistigen Getränken, Cölnischen Wasser, u. s. w. Als solcher kommt der sogenannte deodorisirte Alkohol (deodorized Alcohol) hier im Handel vor, der in der Regel 95° absolutem Alkohol enthalten soll. Für andere technische Zwecke, z. B. zum Brennen, Bereitung von Farben, Varnish, ꝛc. genügt ein ungereinigter Alkohol wie er gewöhnlich im Handel vorkommt, dem man nur jedesmal die Stärke gibt, wie sie die besondern Zwecke vorschreiben.

Alkohol reduziren, d. h. zu einem gewissen Grade mit Wasser

*) Entsprechend dem Alkoholometer von Tr. ist in Frankreich der von Gay-Lussac, der ebenfalls 100 Grade enthält. Der Amerikanische Alkoholometer bezeichnet einen Spir. von 50° Tr. als "proof" und zeigt dann 100 Grade above (über) und 100 Grade below- (unter) proof, ist also in 200 Grade eingetheilt.

verdünnen. Will man ein gewisses Quantum Alkohol von einer bestimmten Stärke herstellen, und hat einen Alkohol von höherm Gehalt, so kann man durch einfache Rechnung finden, wie viel Alkohol von der bekannten Stärke und wie viel Wasser man mischen muß. Man multiplicirt nämlich die Maßtheile (Gallonen, Quart, Pint oder dergl.) welche man bereiten will, mit der Zahl der Alkoholprocente, welche das Fabrikat enthalten soll, und dividirt dann mit der Zahl der Procente, welche der gegebene stärkere Alkohol enthält, und man erhält so die nöthige Quantität Alkohol, welche man anwenden muß. Was dann an dem gewünschten Quantum noch fehlt, gibt die Menge des Wassers welche man zur Verdünnung noch zusetzen muß.

Man will z. B. 4 Pint Branntewein von 40° Alkoholgehalt bereiten und hat reinen Alkohol von 90°, wie viel von diesem Alkohol und wie viel Wasser hat man nöthig? Man multiplicire also 4 mit 40 und dividire das Product 160 mit 90, was $1\frac{7}{9}$ Pint Alkohol von 90° gibt; diesem muß man also noch $2\frac{2}{9}$ Pint Wasser zusetzen und erhält dann 4 Pint Flüssigkeit von 40° Alkoholgehalt.

Absolnter Alkohol, d. i. wasserfreier Alkohol ist gewöhnlich schwer im Handel zu haben. Hat man solchen absoluten Alkohol zu gewissen technischen Zwecken nöthig, so kann man leicht kleine Quantitäten eines an sich schon stärkern Alkohol möglichst wasserfrei machen nach folgenden Methoden.

1. Nach Sömmering füllt man eine große Ochsenblase (die man durch Einweichen in lauem Wasser und Abschaben vom Fett gehörig gereinigt und dann mit einer Auflösung von etwas Hausenblase ein paarmal überstrichen und getrocknet hat) ungefähr ¾ voll mit recht starkem Weingeist; bindet die Blase luftdicht zu und hängt sie an einem warmen Orte auf, dessen Temperatur beständig zwischen 30°—50° bleibt. Möglichst gleichförmige Wärme ist Hauptbedingung. Durch die Wände der Blase verdunstet dann das Wasser mit nur sehr wenig Weingeist und man hat so nach 2—3 Wochen fast absoluten Alkohol.

2. Eine andere Methode ist noch einfacher und bequemer. Man lege ein klein Stück Gelatine in den Alkohol. Alkohol löst die Gelatine nicht auf, aber letzteren absorbirt das Wasser aus dem Alkohol und schwillt dadurch allmälig an. Man entfernt sie dann und damit zugleich auch das Wasser aus

dem Alkohol; dies ist auch bequemer als der Plan: den Alkohol mit Pottasche zu schütteln und nach dem Absetzen klar abzugießen.

Aloe wird häufig als Medizin verwandt und bildet sehr oft einen Hauptbestandtheil bitterer oder abführender Medikamente, die mitunter einen großen, wenn auch unverdienten Ruf genießen (Lebenselixire, Pillen u. s. w.) und meist als Geheimmittel verkauft werden. Vor dem oft wiederholten Genusse solcher Mittel kann nicht genug gewarnt werden. Mancher mag sich eine Zeit lang bei dem fortgesetzten Einnehmen dieser Composita anscheinend gut befinden; allein die schlimmen Folgen werden sicher nicht ausbleiben.

Als Mittel gegen das Ungeziefer, ist die Aloe übrigens besonders zu empfehlen; 1 Scrupel ($\frac{1}{12}$ Lth.) A. in 1 Q. Wasser gelöst, gibt eine Flüssigkeit, mit der man Pflanzen und Gartenbeete besprengen oder bepinseln, Thiere einreiben oder baden kann, um Ameisen, Würmer und Insekten aller Art zu tödten.

Ananas. Diese liebliche Frucht wird häufig verwendet, um Getränken aller Art, ihren edlen Geschmack mitzutheilen. Man kann zu diesem Zwecke, die in Scheiben geschnittene Frucht oder einen aus diesen bereiteten Syrup (s. Frucht-Syrupe) verwenden.

Ananas-Wein. Eine mittelgroße, recht reife Ananas, leicht abgeschält, schneidet man in dünne Scheiben und bestreut diese schichtenweise mit staubfeinem Zucker und läßt so einige Stunden in gut bedecktem Gefäße stehen; übergießt sie sodann mit 3 bis 4 Flaschen Moselwein, und setzt noch 1 Flasche Champagner zu. Ebenfalls kann man Rothwein anwenden.

Ananas-Cardinal. (Punsh royal.) Auf eine wie oben angegebene, zubereitete Ananas, gießt man 1 Flasche feinen Arac oder Cognac, 1 bis 2 Flaschen Rheinwein und schließlich 1 Fl. Champagner; Zucker nach belieben. Durch einstellen in Eis wird das Getränke noch viel erfrischender.

Ananas-Surrogat. In Deutschland werden vielfältig Sellerieknollen in derselben Weise zu Getränken benutzt, um die Ananas zu ersetzen.

Angelika-Wein. In Schwächenzuständen nach langwierigen Körperleiden, gewissen Verdauungsbeschwerden, Verschleimungen u. s. w., kann der Genuß von Wein, mit aromatisch bittern

Stoffen von großem Nutzen sein, namentlich wenn zugleich eine richtige Diät beobachtet und entsprechende Körperbewegung im Freien nicht versäumt wird. Man nimmt zu diesem Zwecke guten Madeira, Malaga oder einen sonst guten, nicht saueren Wein und digerirt in einer Quartflasche 1 bis 2 Loth der medz. Wurzeln, Kräuter ꝛc. mehrere Tage lang und nimmt dann täglich ein paarmal ein halbes Weinglas voll. Man bereitet so Angelikawein, (aus Angelikawurzeln allein oder in Verbindung mit Gentian, Calmus, Pomeranzenschalen, ꝛc., als sehr angenehm schmeckend empfiehlt Most die Schale einer frischen Citrone, einer saftigen Pomerranze und ebenso Aepfelsiene, 2 Quentchen Fenchelsamen und 1 Loth Angelika-Wurzeln, alles zerkleinert auf 2 Quart Madeirawein.) Pomerranzenwein aus den Schalen oder unreifen Früchten, (s. Bischoff.) Wermuth-Wein, China-Wein, (aus der Chinarinde), Tausendguldenkraut-Wein und viele Andere.

Anilin-Farben sind niemals giftig, wenn sie rein sind; allein sie sind (wie eine wissenschaftliche Autorität behauptet), so selten rein, daß die sicherste Regel ist, sie immer als giftig zu betrachten.

Anilin-Farben-Verfälschungen sind sehr häufig wegen des hohen Preises der ächten Farben. Die gebräuchlichsten Verfälsch-Mittel sind Zucker und Stärke, beide indessen leicht zu entdecken.

Zucker findet man, wenn man eine kleine Quantität der Anilin-Farbe in Wasser auflöst und ein wenig Hefe zusetzt, nnd die Lösung in einer Temperatur von circa 70° F. hält. Ist Zucker vorhanden, so tritt bald Gährung ein.

Stärke endeckt man dadurch, daß man in kleine Quantitäten Farbe, Alkohol gießt, welcher Anilin Farben auflöst. Man gießt den mit Farben gesättigten Alkohol ab und gießt frischen Alkohol so lange auf den Rückstand, bis dieser keine Farbe mehr zeigt. Man kann dann den Rückstand mit Wasser kochen und so die vorhandene Stärke aufweisen.

Anis wird vielfach benutzt, als angenehmes, carminatives Gewürz. Ganz besonders empfehlenswerth ist der Anis-Thee für Säuglinge, wenn dieselben an Leibschmerzen von Blähungen und saurem Magen leiden. Man gießt auf 1 Theelöffelvoll Anissamen, eine kleine Obertasse kochendes Wasser, läßt kurze Zeit zugedeckt ziehen, und läßt das Kind gelegentlich bei

Schmerzanfällen davon trinken. Dieser Thee ist bei weitem vorzuziehen, allen den schädlichen Beruhigungsmitteln, Cordials, Winslow's Syrup, ꝛc.; der so vielfach mißbrauchte Madam Winslow's Syrup, besteht eben nur aus Zuckersyrup mit Anisöel gemischt, dem überdieß aber noch zum Verderben für viele schreiende Säuglinge, ziemlich viel Morphium (ein Präparat von Opium) zugesetzt ist, so daß dadurch viele kleine Schreier, meist zur großen Freude ihrer liebevollen Mütter in einen festen Schlaf eingedusselt werden. Daß nun durch diese fortgegebenen, schlafmachenden Opium-Gaben, aber zugleich auch die Gesundheit— namentlich die künftige gesunde Hirnthätigkeit — ihrer kleinen Lieblinge untergraben wird, davon haben diese liebevollen Mütter selten eine Ahnung.

Zu Backwerken aller Art, wird der Anis mit Recht, ebenfalls vielfach verwandt; eins der beliebtesten sind die

Anisbrötchen. Man rührt zwei ganze Eier mit ¼ ℔ feinem Zucker bis der Teig dicklich ist, und setzt 1 Loth gereinigten Anis und darnach 8 bis 10 Loth feines Mehl zu. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel kleine, wallnußgroße Laibchen auf ein butterbestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech.

Ansteckende Krankheits-Stoffe zerstören, s. die Artikel Desinfiziren und Carbolsäure.

Anstriche von Kalk, s. Kalkanstriche.

Anstriche für Fußböden, s. daselbst.

Asche. Holz-, aber auch Steinkohlen-Asche (namentlich wenn diese letztere mit irgend welchen flüssigen Dünger vermengt wird,) kann vielfach nutzbringend verwendet werden in der großen und kleinen Landwirthschaft. Sie ist nicht blos ein gutes Düngmittel für alle Fruchtarten, sondern nützt auch sehr viel zur Vernichtung von Insekten aller Art, besonders eignet sie sich für nasse Erdenarten, während sie für trockene weniger paßt. Sehr werthvoll ist Asche zur Düngung von Obstbäumen; man streut sie unter denselben blos auf die Bodenoberfläche oder macht ringsum mit einer Stange Löcher in die Erde, welche man mit Asche füllt und gelegentlich, wenn nöthig, mit Wasser begießt, namentlich im Spätsommer bei starktragenden Bäumen.

Für Weinstöcke empfiehlt sich die Anwendung der Asche weit mehr, als irgend welche animalische Dünger. Ebenso nützlich aber auch ist das Ueberstreuen der Asche für Garten-Pflanzen

aller Art; namentlich werden die Erdbeeren, Johannisbeeren u. s. w. an ihren Früchten zeigen, welche Vortheile die Verwendung der Asche hier bringt.

Augenwasser, s. Rommerhausisches Augenwasser.

B

Backpulver. Unter diesem Namen werden verschiedene Substanzen verwendet, um Brod, Kuchen, ꝛc. ohne Gährung, porös und locker zu backen. Alle Backpulver kommen darin überein, daß sie Kohlensäure in dem Teige freilassen, deren Bläschen dann den Teig porös machen. Das am leichtesten anzuwendende Backpulver ist das kohlensaure Ammoniak (Hirschhornsalz) von dem man ungefähr 1 Theelöffel voll auf 1℔ Mehl dem Teige zusetzt; die darin enthaltene Kohlensäure macht das Gebäck in der Hitze porös, während die Ammoniakdämpfe ausgetrieben werden. Dies Mittel ist daher durchaus unschädlich, wenn man reines Ammoniak anwendet.

Gebräuchlicher jetzt ist als Backpulver das doppelt kohlensaure Natron (Backsoda) die auf verschiedene Weise im Teige mit einer passenden Säure in Berührung gebracht wird, wodurch die Kohlensäure freigemacht, das Aufgehen des Teiges bewirken kann. Ueber verschiedene Methoden, dies Backpulver anzuwenden, s. den Artikel Brod und ungegohrene Backwerke.*)

Das neueste Backpulver, was seit längerer Zeit sozusagen in Mode ist, ist vom Prof. Horsford in Aufnahme gebracht worden. Bei diesem wird Phosphorsäure, Kalk und Soda, zur

*) In vielen Vorschriften für Backpulver wird anstatt der Weinsteinsäure, Cream of tartar empfohlen, um mit der Soda die Kohlensäure zu bilden. Cream of tartar wäre im ganzen auch den andern Säuren vorzuziehen, weil es sich nur schwierig und langsam auflöst und dadurch die Kohlensäurebildung nur allmählig vor sich gehen kann, was für das gute Aufgehen des Teiges wünschenswerther ist. Leider ist aber dieser Cream of tartar oft mehr als zur Hälfte mit andern billigern Artikeln, wie Alaun, Gyps und dgl. verfälscht; ja das „Boston Chemical Journal" machte vor Kurzem die Mittheilung, daß in einer angebotenen Lot Cream of tartar, Alles Fälschung und auch nicht eine Probe des wirklichen Artikels gewesen sei. Man untersuche daher seinen Cream of tartar und um mehr Sicherheit zu haben, kaufe man denselben wo möglich nicht in Pulver, sondern in Krystallen und pulverisire diese selber.

Entwickelung der Kohlensäure verwendet; weil sich nun Phosphor vielfältig in dem menschlichen Körper vorfindet (wie im Gehirn, Nerven, Lunge, ꝛc.) so wird das Horsford Backpulver als besonders gesund angepriesen. Allein die Gesundheit liegt nirgends in den Dingen, welche man verzehrt und dann kommt die nöthige Quantität Phosphor so schon durch die täglichen Nahrungsmittel hinlänglich in den Körper. Wer daher mit seinem phosphorsauren Backpulver schlechtes Brod bäckt, genießt darum ungesunde, wenn auch phosphorhaltige Nahrung. Ein kleines Pamphlet, welches Horsford's Backpulver empfiehlt, erklärt am Ende einiger Anweisungen: Dies Brod und Biscuit kann man warm essen ohne Schaden! — Der verehrliche Verfasser meint etwa so: da hier zu Lande sehr viele Menschenkinder täglich (oft wiederholt) sich Mühe geben, an warmen Gebäcken aller Art sich krank zu essen, oder doch die Gesundheit sich wenigstens heimlich und langsam zu verderben, so sollen sich diese an dem Phosphor nicht stoßen; der gebackene moderne Phosphor, heiß verschluckt, leistet in dieser Beziehung genau dasselbe, was das in heißen Gebäcken verzehrte altmodische Cream of tartar und dessen Collegen bisher gethan haben.

Für den täglichen Gebrauch sind die Backpulver nicht zu empfehlen aus mehreren Gründen, hauptsächlich aber, weil sie unter keinen Umständen ein so gutes Gebäck zu liefern im Stande sind, als eine gut geleitete Gährung durch Hefe. Nur wo man Hefe nicht erhalten kann, oder wo man wenig Zeit für's backen hat, sind die Backpulver bequem.

Bäume pflanzen, ausputzen u. s. w., s. Obstbäume.

Baumwachs. Man schmelze über gelindem Kohlenfeuer ¼lb weißes Pech, ½lb gelben Wachs, ¼lb dicken Terpentin und formt nach dem Erkalten die Masse in Stangen oder dergleichen. Oder: Burgunderharz 1 Theil, gelb Wachs 2 Theile, Talg und Terpentin von jedem ½ Theil, oder man schmilzt eine Quantität Pech, und rührt vor dem Erkalten eine gleiche Quantität Wallfischthran dazu. Dieser franz. Baumwachs soll sich besonders zum Propfen eignen.

Baumstumpen aus dem Boden zu entfernen.

1. Man bohre mit einem 1—2 Zoll Bohrer, auf eine zweckmäßige Weise, Löcher in die Stumpen, und fülle dieselben mit Schwefelsäure, diese zerstört dann in einigen Monaten den Stumpen, so daß man ihn leichter entfernen kann, oder:

2. Man gieße wiederholt in dieſe Bohrlöcher Petroleum, und wenn ſo der Stumpe gut damit durchdrängt iſt, zündet man ihn an und läßt ihn Ausbrennen.
3. Bei ſehr harten Holzarten (wie Eichen, Hickory ꝛc.) wo die obigen Verfahren nicht genügen ſollten, lege man klein geſchlagenes Holz um und über die Stumpen, bedecke den Haufen mit Erde und brenne ihn aus, wie einen Kohlenmeiler. Es mag 14 Tage dauern, ehe ein ſolcher Stumpen verkohlt iſt, allein das Mittel iſt billig und ſicher.

Baumwolle, deren Beimiſchung zu entdecken in Leinen und Seidenſtoffe ſiehe Leinen und Seide.

Beefſteak, nach ruſſiſcher Manier. Jedes steak wird mit in Provenceröl getränkten Brodkrummen bedeckt, in ein kleines genau ſchließendes Blechkäſtchen gebracht und in dieſem auf Kohlen gar gemacht.

Beafſteak mit Auſtern-Sauce. Die durchgeſeihte Auſternbrühe wird mit etwas Muskatblüthe gelinde gekocht, dann legt man die Auſtern hinein und dämpft ſie einige Minuten, fügt etwas Rahm dazu und ein wenig mit Mehl beſtreute Butter; läßt Alles einmal aufkochen und gießt es über die Rump Steaks, die wohl gewürzt und geröſtet zum Anrichten bereit ſind oder man wendet die vom Safte abgeſeihte Auſtern in einer Pfanne mit reichlicher Butter mehrmals um, gießt dann den Auſtern-Saft mit beliebig Citronenſaft daran mit etwas Mehl und ſo viel Waſſer als man zur Sauce wünſcht, läßt unter Umrühren ein paarmal aufkochen und gießt das Ganze über die fertige Steaks.

Beafſteak mit Auſtern gedämpft. Man ſchneidet das Steak mehr dick, bräunt es in einer Pfanne mit Butter, fügt eine geſchnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz mit hinlänglichem Waſſer dazu, und läßt es ſo, gut zugedeckt, ½ bis 1 Stunde langſam dämpfen, dann gibt man ein Glas Portwein (oder ſonſtigen guten Wein) dazu und Auſtern mit ihrer Brühe nach belieben und läßt Alles nur noch ganz kurze Zeit weiterdämpfen.

Beizen, verſchiedene Holzarten, ſ. Holz.

Benzin eignet ſich am beſten zur Entfernung von Fettflecken, Wagenſchmiere, Oelfarbe, ꝛc.

Handſchuhe laſſen ſich ſehr leicht waſchen, wenn man ſie in

Benzin taucht, kurze Zeit darin läßt, ausdrückt, mit Baumwolle abreibt und an der Luft trocknen läßt. Setzt man dem Benzin vorher einige Tropfen wohlriechendes Oel zu, so behalten die Handschuhe später nur den Wohlgeruch bei.

Motten, Schaben und dgl. kleines Ungeziefer wird von Benzin-Dampf getödtet; man besprengt die Möbelpolster ꝛc. mit etwas Benzin (treffe aber dabei nicht das Holzgestell) und halte das Zimmer einen Tag geschlossen, (bringe aber kein brennendes Licht in ein solches Zimmer) man lüfte sodann und die schädliche Brut ist vernichtet. Kleiderschränke kann man auf dieselbe Weise reinigen. Läuse tödtet man durch eine flüchtige Einreibung des Kopfes mit Benzin.

Benzin reinigen. Zu 10 Theilen Benzin gießt man in einem verschließbaren Gefäß 1 Theil käufliche Schwefelsäure, und schüttele gelegentlich tüchtig durcheinander. Nach 2 bis 3 Stunden läßt man die Schwefelsäure, welche viel schwerer als Benzin ist, sich zu Boden setzen und gießt das Benzin, welches ganz schwarz ist, davon ab. Schüttelt man nun das Benzin mit ½ Theil Pottasche, so wird dasselbe farblos und sein Geruch weniger stark. Man filtrire es durch Papier und bewahre es in dicht verschlossenen Flaschen auf. Durch eine Wiederholung dieser Behandlung, wird es noch reiner.

Man sei übrigens stets vorsichtig während der Arbeit mit diesem Artikel mit Licht und dgl., da er sehr leicht Feuer fängt. Benzin läßt sich mit Weingeist, Aether, fetten und ätherischen Oelen in jedem Verhältniß mischen.

Benzin-Magnesia. Eine besonders empfehlenswerthe Methode, Benzin zu verschiedenen Zwecken anzuwenden, ist nach Hirzel folgende: Man befeuchtet kohlensaure Magnesia die man durch Erhitzen von aller Feuchtigkeit befreit hat oder noch besser frisch calcinirte Magnesia (magnesia usta) mit so viel reinem Benzin, daß die Magnesia gerade davon benetzt ist, aber noch nicht zum Brei zerfließt, sondern erst dann etwas flüssiges Benzin aus derselben hervortritt, wenn man sie zusammendrückt.

Diese Benzin-Magnesia erscheint als eine krümmlige Masse, die man in einer Flasche mit etwas weiter Oeffnung wohl verschlossen aufbewahrt. Will man Flecken vertilgen, so bringt man auf dieselben eine 1 bis 2 Linien hohe Schicht der Masse, und verreibt diese leicht mit dem Finger auf den Flecken, dann

klopft und wiſcht man die Magneſiaklümpchen von der Fläche ab und wiederholt das Verfahren mit friſcher Maſſe; zuletzt läßt man die Magneſiamaſſe auf der Fleckenſtelle liegen, bis das Benzin vollkommen verdunſtet iſt. Hierauf reinigt man den Gegenſtand durch klopfen, blaſen, bürſten ꝛc. Bei friſchen Fettflecken genügt einmalige Anwendung. Stoffe, welche Feuchtigkeit vertragen, kann man auch mit Waſſer bürſten; ſeidene Stoffe wiſcht man leicht mit Alkohol oder Aether ab.

Holzſchnitzereien und Elfenbeinarbeiten können ſo von jeder Art alter oder neuer Fettflecken gereinigt und wie neu hergeſtellt werden.

Papier und Pergament werden ſo ohne Beſchädigung der Schrift vollſtändig von Fett gereinigt.

Glatte Seidenſtoffe in allen Farben, laſſen ſich ſo mit Leichtigkeit reinigen; nur Zeuge welche ſehr wollig ſind, laſſen die Magneſia ziemlich hartnäckig anhaften.

Gold, Silber, Meſſing, Zinn, ꝛc., ſie mögen noch ſo angelaufen und ſchmutzig ſein, werden durch einfaches Uebereiben mit Benzin-Magneſia mittelſt eines reinen baumwollenen Läppchens oder etwas Leder vollkommen blank.

Benzin-Magneſia iſt daher nicht blos ein vortreffliches Reinigungsmittel ſondern auch reinliches Putz- und Polirmittel für den täglichen Hausgebrauch.

Bier. Ueber dies, in unglaublichen Maſſen conſumirte Getränk herrſchen noch die abgeſchmackteſten Meinungen und Vorurtheile. „Das Bier iſt flüſſiges Brod!“ Hört man ſo oft; — ja freilich, „wo ein Brauhaus ſteht (wie ein Sprichwort ſagt) kann kein Backhaus ſtehen,“ was in anderes Deutſch überſetzt ſo viel heißt als: „Wer ſein Geld für Bier ausgiebt, hat ſehr oft keins für den Bäcker.“ So macht das Bier allerdings ſehr oft nicht blos das Brod, ſondern auch viele andere Nahrungsmittel und Bequemlichkeiten des Lebens flüſſig, d. h., unmöglich für den unverſtändigen Biertrinker mit beſchränkten Mitteln.

„Das Bier iſt nahrhaft.“ Dieſe weitere Sage, welche ſich auf obige falſche Vorausſetzung ſtützt, iſt daher ein ſehr täuſchender Troſt. Sehr nahrhaft iſt das Bier allerdings für die Bierbrauer und Bierwirthe, die in der Regel dicke Bäuche und große Häuſer anſetzen, von dem ſo reichlich verkauften Getränke. Was es aber mit der Nahrhaftigkeit des Bieres für den

Biertrinker selber auf sich hat, läßt sich leicht ermessen, wenn man hört, daß Liebig, auf gründliche Untersuchung gestützt, erklärt hat, daß 1460 Quart des besten bairischen Biers, genau so viel Nahrungsstoff enthalten, als ein 2½lb schwerer Laib Brod. Dies macht es allerdings begreiflich, warum so viele Biertrinker ein Glas ums andere oft wie rasend hinunterstürzen; die armen Schlucker haben, wenn sie täglich auch 5 Quart vertilgen, doch ein ganzes Jahr zu thun, ohne so viel Nahrungsstoff in den Leib zu kriegen, als ihnen der Bäcker in einem 5lb schweren Brode verkauft.

Hiernach ist es klar, daß das Bier so ziemlich das allertheuerste Nahrungsmittel ist, welches der Mensch genießen kann. Die Nahrungsbestandtheile des Malzes haben sich aber durch die Gährung in Kohlensäure und ein sehr kleines bischen Alkohol zersetzt und diese allein werden in dem vielen, den bekannten Dusel erregenden Hopfenwasser verschluckt — theures Hopfenwasser in der That!

Hopfenwasser mit Kohlensäure imprägnirt, zugleich mit dem bischen Alkohol darin, kann man sich aber sehr leicht in großen Quantitäten für sehr wenig Geld selber bereiten. (S. Sommergetränke.)

Wie verschieden Wein und Bier wirken, ist im Ganzen bekannt; sehr schön und wahr aber zeichnet diesen Unterschied Carl Müller in seinem hübschen Gedicht, „Lob des Weines" dessen folgende erste 2 Strophen jedenfalls so gut sind, als eine weitläufige physologische Abhandlung.

Das war noch eine schöne Zeit,
Als Bachus König war,
Bevor Gambrinus noch gefeit
Mit seiner Jüngerschaar!
Die Welt, sie stürzte um und um,
Und ward so träg' und ward so dumm,
Wie sie im Anfang war.

Die Liebe will nicht mehr gedeih'n,
Kein Lied, kein Freundesbund;
Die Welt schaut in das Glas hinein
Und findet keinen Grund;
Es ist als ob dies gelbe Meer
Zu gleicher Zeit das todte wär',
Ersäufend Herz und Mund.

Birnenwein. Die Birnen werden in Amerika vielleicht noch zu wenig zur Weinbereitung benutzt; daß sie sich vorzüglich dazu eignen, ergiebt sich aus dem Umstande, daß in Frankreich große Massen Birnenwein verwendet werden, den weißen und und rothen Traubenwein damit zu verfälschen.

Der Birnensaft enthält gewöhnlich mehr Zucker, als der Saft von Aepfeln, und weniger Säure, weßhalb ein Zusatz von Birnensaft auch den Cider meist sehr verbessert.

Der Birnenwein verlangt bei der Bereitung im Ganzen dasselbe Verfahren wie der Cider; die schlechtesten Birnen, die zum Essen untauglich sind, geben meist den besten Wein. — Durch Einkochen des Saftes kann man auch den Birnwein sehr verbessern.

Bischofessenz. Grüne, unreife Pomeranzen schält man mit einem feinem Messer dünn ab und bringt Schalen und die zerschnittene Frucht in ein Glas, das man auffüllt mit Franzbranntwein (oder gutem Weißwein, dem man ¼ feinsten Weingeist zugesetzt hat) läßt mehrere Stunden ziehen, filtrirt und bewahrt den Extract in passenden Flaschen. Nach anderer Vorschrift, setzt man den Pomeranzen noch etwas Zimmt, wenig Nelken und Galgant zu.

Bischof bereitet man dann, indem man von obigem Extract 1 bis 2 Löffelchen voll zu 1 Flasche rothen Franzwein mischt und nach belieben mit Zucker versüßt; das Getränk wird gewöhnlich kalt getrunken.

Bischofliqueure bereitet man aus einer Mischung von Alkohol und Rothwein und etwas Bischofessenz, die man beliebig mit Zucker versüßt.

Biß von giftigen Schlangen und tollen Hunden. Um die lebensgefährlichen Folgen in diesen Fällen nicht zum Ausbruch kommen zu lassen, wäre die nächste Aufgabe, das Gift der Bißwunde zu entfernen oder sonstwie unschädlich zu machen.

Alsbaldiges Aussaugen der Wunde ist wiederholt vorgeschlagen und angewendet worden. Dies ist durchaus gefahrlos, wenn die Person welche es vollzieht, keine Wunde an den Lippen oder im Mund hat, allein es ist selten thunlich, auch wohl nicht immer erfolgreich. Ebenso verhält es sich mit dem Rathe, das Gift durch einen Schröpfkopf auszuziehen.

Alsbaldiges Ausschneiden der Wunde möchte wohl sicheres Resultat haben, dürfte aber auch selten ausführbar sein.

Ausbrennen oder Ausätzen der Bißwunde, sobald als möglich vollzogen, gewährt eben so viel wenn nicht mehr Erfolg, als die vorhergehenden Mittel. Man wähle zu diesem Zwecke das nächst beste Mittel zur Hand. Hat man kein glühend Eisen, so nehme man eine gut glühende Kohle, und brenne mit dieser die Wunde gründlich aus, so daß jede Stelle angebrannt und mit einem Brandschorf überzogen wird. Als Aetzmittel brauche man Aetzkali oder auch Höllenstein, mit denen man gründlich die ganze Oberfläche der Wunde zerstört. Den Höllenstein (Argentum eitricum) erklärt der berühmte Thierarzt Dr. Jouat, der selber wiederholt von tollen Hunden gebissen wurde, für zuverlässig untrüglich.

Zu demselben Zwecke werden in gleichem Grade auch die Mineralsäuren, wie: Schwefel-Salz- und Salpetersäure empfohlen, welche man in die Wunde tröpfelt, sowie Aetzendes Ammonium, welches man namentlich auf nicht tiefgehende Bißwunden tröpfeln soll.

Diese Mittel zum Ausbrennen und Ausätzen wird man ohne Bedenken gründlich anwenden, wenn man sich bewußt ist, was dadurch erreicht wird. Es wird nämlich durch dieselben nicht blos das gefährliche Thiergift in der Wunde bis zu einem gewissen Grade zerstört, sondern es werden zugleich auch (was freilich nicht alle wissen, welche diese Mittel anwenden oder empfehlen) die nächsten auffaugenden Blutgefäße ꝛc. zerstört und so unfähig gemacht, das Gift aus der Wunde in die Blutcirculation des übrigen Körpers zu führen; es wird so gleichsam eine Scheidewand zwischen das Gift und den Körper gebracht.

Um diesen letzteren Zweck sobald als möglich zu erreichen, empfiehlt man daher auch, so schnell als thunlich, ein Band nahe oberhalb der Wunde, so fest wie möglich, um das gebissene Glied anzulegen, um so den Eintritt des Giftes in die Blutcirculation zu verhindern. Um die Folgen des Giftes der Wunde für den übrigen Körper zu neutralisiren, wird folgende innere Behandlung empfohlen: der Gebissene nimmt stimmulirende Mittel, Brandy und heißes Wasser, Whiskey u. s. w. und zwar in ziemlich starker Quantität in nicht langen Zwischenräumen, man ver-

sucht mit einem Worte, ihn trunken zu machen, was indessen schwer ist, indem das Gift in die Blutcirculation übergegangen ist.

Ebenso wird Liquor-Ammoniae, in ½ Drachmen-Dosen mit Wasser verdünnt, alle 10 bis 15 Minuten zu nehmen empfohlen.* In neuester Zeit ist auch Carbol-Säure 2 Theile in 1 Theil Alkohol gelöst, alsbald auf die Bißwunde gebracht, als unfehlbares Mittel empfohlen worden.

Olivenöl (Baumöl) reichlich auf die Bißwunde gebracht und innerlich Eßlöffelvollweise genommen, wird als ein gutes Mittel gerühmt.

Citronensaft, örtlich angewendet und innerlich genommen, gilt in Egypten für ein Hausmittel gegen Schlangenbiß.

Ein franz. Offizier erzählt von Martinique eine derartige Kur an einem Soldaten, der von einer giftigen Natter in die Hand gebissen war. Der Wundarzt machte einen Kreuzschnitt über die Wunde und drückte den Saft einer Citrone in dieselbe aus; ließ dann den Soldaten ein Weinglas voll Olivenöl trinken, und nachher dasselbe Glas voll Rum und gab dann 24 Stunden lang dem Kranken alle ½ Stunde Citronensaft ein, wonach Geschwulst und Entzündung fast gänzlich geschwunden waren.

In Bezug auf die Heilwirkungen des Olivenöls möge hier noch bemerkt werden, daß dasselbe im Orient innerlich selbst gegen die Pest angewendet wird und soll dasselbe viele Personen gerettet haben. Sobald man sich angesteckt fühlt, soll man sogleich auf einmal 4 bis 8 Unzen Baumöl trinken, wornach reichlicher Schweiß ausbricht, den man durch Fliederthee unterhält. Hiernach verdiente das Baumöl vielleicht versucht zu werden in den verderblichen Blatternepidemien, wo zuweilen die Mehrzahl der Befallenen trotz aller ärztlichen Mittel zu Grunde geht.

Bittere Mittel. Es ist freilich Thatsache, daß gewisse bittere Mittel in manchen Schwächezuständen des Magens oder anderen Organen, ja des Körpers überhaupt, zeitweilig verständig genommen, stärkend wirken und so manche Leiden heben können; allein sie passen niemals in Fieber- und Entzündungszuständen,

* Professor Halford in Australien rettete viele von Schlangen Gebissene durch Einspritzung von Liquor-Ammoniak mit drei Theilen Wasser vermischt, mittelst einer kleinen Spritze in eine Hautvene; dies Mittel hatte aber nicht überall denselben günstigen Erfolg.

bei vollblütigen Personen u. s. w. Dann verlangt wieder die Auswahl der bitteren Mittel Verständniß ihrer Eigenthümlichkeiten, indem die verschiedenen Mittel dieser Art auch wieder verschieden wirken. Sie stärken die Verdauung, wie gesagt, und vermehren den Appetit u. s. w., allein ganz gewiß ist, daß sich bei Weitem mehr „Bitters-Trinker" durch ihr alltägliches vermeintliches Stärkemittel schaden, als sich wahrhaft wohlthun und die Gesundheit fördern. Das Wirthshausbitter, das Viele oft ganz gedankenlos, zu einem nothwendigen, täglichen Getränk werden lassen, hat schon Manchem das Leben verkürzt und die Verdauung und Gesundheit überhaupt, anstatt zu stärken, vielmehr verdorben und ruinirt.

Folgende Vorschriften geben die Zusammensetzung einiger oft genannten Bitters:

1. Magenbitter. Pomeranzenschale 2½ Unzen, Gentian-Wurzel 1½ Unze, Zimmt ¼ Unze, Anies ½ Unze, Coriander ½ Unze, Cardomonen ½ Unze, (China-Rinde ½ Unze), werden zerkleinert und eine Woche lang digerirt in 1 Quart bestem Alcohol und 2 bis 3 Quart Wasser; dann wird die klare Tinctur abgegossen, der Rückstand gepreßt und filtrirt zu dem Vorigen gethan und noch ½ Pfund Zucker im Ganzen aufgelöst.

2. Boonecamp of Maagbitter. Gentian, Lerchenschwamm, Zittererwurzel, Angelika, Absynth, Zimmt und Myrrhe von jedem ½ Loth, Anies und Safran von jedem ¼ Loth und Rhabarber 1 Loth, werden gröblich zerstoßen und in einer passenden Flasche reinem Spirit von 70 bis 80° Fr. übergossen und 8 Tage lang täglich ein paar Mal gut umgeschüttelt.

   Man seiht dann das Klare ab, preßt den Rückstand und fügt dann so viel Wasser (mit ein paar Loth Zucker, wenn man will) zu, daß man im Ganzen 1 Quart von etwa 50° Fr. erhält.

   Andere Vorschrift. Unreife Pomeranzen 6 Loth, Pomeranzenschalen 2 Loth, Gentianwurzel 4 Loth, Cascarillrinde 2 Loth, Curcumawurzel 1 Loth, Nelken 1 Loth, Rhabarber ½ Loth, übergieße man zerkleinert mit starkem Weingeist 1½ Pfund, Wasser 3¼ Pfund, Steranisöl 40 Tropfen und füge hinzu Farinazucker ½ Pfund, lasse es unter öfterm Umschütteln 8 Tage lang stehen, presse es aus und filtrire es.

3. Bittere Essenzen, Tincturen ꝛc. werden auf die mannigfaltigste Weise hergestellt. Die deutschen Apotheken halten vorschriftsmäßig vorräthig eine tinctura amara (bittere Tinktur) bereitet aus: Tausendguldenkraut, Unreifen Pomeranzen, Gentian- und Zittererwurzel mit Spir. vini rectific, die empfehlenswerther ist als die entsprechende amerikanische Compound tincture of Gentian, die aus Gentian, getrockneten Orangenschalen und Cardamomen mit verdünntem Alkohol bereitet wird. Eine ähnliche Tinctur kann man nach Belieben herstellen, daß man eine Mischung von bitteren Kräutern und Wurzeln, mit der vier- bis achtfachen Menge verdünntem Alcohol übergießt, 8 Tage digerirt, auspreßt und diese fertige Tinctur dann dem Wein oder Branntwein zusetzt. Sehr zweckmäßig setzt man dieser Tinctur gleich beim Ansatz kleine Portionen von aromatischen und Carminativ-Dingen zu, Galgant, Calmus, Anies, Cardemom u. s. w., wie z. B. in folgender Vorschrift: Dr. Lentin's Magentinctur: Calmus, Galgant, Gentian und Zedoarwurzel, von jedem 3 Loth, Rhabarber 6 Quentchen, Cardemom 3 Quentchen, Pomeranzenschalen 2 Loth, Benedictendistelkraut 1 Loth, werden mit 5 Pfund Alkohol übergossen, 8 Tage digerirt und gepreßt. Hiervon soll drei Mal täglich ein Theelöffel voll mit Malagawein genommen werden. Man sehe den Artikel Vermouth of Turin; außerdem Lebenselixir, schwedisches, und Lebensessenz, Nürnberger; ebenso Magenliqueur in Artikel Liqueure.

Einfacher und zweckmäßiger ist es übrigens in vielen Fällen „derartige" bittere Species nach eigener Auswahl mit gutem Wein auszuziehen; siehe Angelika-Wein.

Blackberry-Wein ꝛc., s. Brombeeren.

Blasen, thierische, (Rinds- oder Schweinsblasen) dauerhaft geschmeidig zu erhalten, empfiehlt Professor Vogel, dieselben einige Tage in Glycerin, von welchem sie ganz bedeckt sein müssen, liegen zu lassen. Man läßt dann das Glycerin abtropfen, entfernt die letzten Reste desselben durch leichtes Pressen zwischen Löschpapier und erhält so eine Membran, die stets biegsam bleibt und sehr dicht schließt.

Bleichen der gelb gewordenen Wäsche, s. Waschen.

Blumenzucht im Zimmer. Das Zimmer muß trocken, nie unter 2 bis 3° warm sein und volles Licht haben; die Nacht-

fröste muß man abhalten können. Starke Zugluft ist auch für Topfpflanzen schädlich.

Man vermeide alle glasirten Töpfe, weil die Glasur den Zutritt der Luft zu den Wurzeln verhindert, das Wasser in der Erde zu sehr zurückhält und außerdem diese Töpfe im Sommer zu sehr erhitzt werden. Neue Töpfe wässere man erst 24 Stunden ein, ehe man sie gebraucht, denn Salze, welche sich sehr oft in dem Thon befinden, können sehr schädlich auf die Wurzeln einwirken.

Für üppiges Wachsthum der Pflanzen eignet sich besonders eine gut verrottete Lauberde und fette Walderde mit etwas altem Lehm und Flußsand vermischt. Letzteren Zusatz aus dem Grunde, um die Feuchtigkeit, welche in einer trocknen Zimmerluft so leicht verschwindet, besser im Topfe zu erhalten.

Eine Hauptaufgabe ist den Staub so viel wie möglich von den Blättern abzuhalten; wo dies unthunlich ist, wasche man gelegentlich die Pflanzen mittelst eines feinen Schwammes mit Wasser von der Temperatur des Zimmers. Zu demselben Zwecke kann man auch die Blumentöpfe während eines milden, warmen Regens eine Zeitlang in's Freie stellen.

Man begieße n i c h t öfter und jedesmal wenig, sondern seltener, aber so daß das Wasser durch den Topf läuft. Man fürchtet sich leicht zu viel zu gießen und läßt nicht selten die Pflanzen vertrocknen.

Untersätzer unter die Töpfe mit Wasser sind zu empfehlen, aber nicht zu dem Zwecke, daß sich das Wasser im Topfe in die Höhe ziehe und so das Begießen von oben erspare. Diese Art der Bewässerung würde einmal doch ungenügend sein, andererseits aber könnten die untern Wurzeln, welche so beständig unter Wasser sich befinden würden, leicht faulen. Weil indessen das Wasser in den Untersätzen durch Verdampfen eine feuchte Atmosphere um die Pflanzen verbreitet (was für diese ein wesentlicher Nutzen ist) so lege man Stücke von Backsteinen oder dgl. in die Untersätzer und stelle auf diese die Töpfe, so daß sie das Wasser nicht berühren.

Ein leichtes Reizmittel 1 oder 2 Mal in der Woche wirkt wohlthuend auf die Pflanzen. Regenwasser, das so erfrischend auf die Blumen des Sommers wirkt, enthält stets Ammonium, das sich auch im Ueberfluß in flüssigem Dünger findet. Löst man nun 1 Unze kohlensaures Ammonium in 1 Gallone Wasser, so wird auch das Brunnenwasser noch mehr stimulirend als Regen-

wasser. Begießt man die Topfgewächse einmal in 2 Wochen mit Guano-Wasser (1 Eßlöffel voll auf 1 Eimer Wasser) so werden sie besser treiben. Hühnermist in Wasser eignet sich zu demselben Zweck ganz vorzüglich.

Die Erde in den Blumentöpfen halte man beständig locker; man brauche zu dem Zwecke alle paar Tage eine Haarnadel oder dergleichen.

Welkenden, überhaupt kränkelnden Topfpflanzen kann man häufig wieder zum kräftigen Wachsthum verhelfen, dadurch daß man dieselben anstatt mit kaltem, mit warmem Wasser begießt. So brachte man Oleander, die nicht blühen wollten, durch Behandlung mit warmem Wasser von 140° allmählig gesteigert zu 170° F., zu prachtvoller Blüthe. Aehnliche Resultate durch dieses Mittel erhielt man bei andern Pflanzen, die beinahe verwelkt waren. In allen solchen Fällen wendete man Wasser von 140° F. an, ohne alle weiteren Vorsichtsmaßregeln.

Blumen künstlich zu färben. Ein französischer Botaniker empfiehlt, um die bei Blumen seltenen Farben schwarz, grün und blau hervorzurufen, Farbstoffe an die Wurzeln der Pflanzen (und zwar nur weißblühender) zu bringen. Für schwarz soll man die kleinen Früchte, welche auf den Erlen wachsen, für blau die Blätter der Kornblumen, für grün das getrocknete Saftgrün und für purpurroth das Brasilienholz nehmen. Die Stoffe werden gut getrocknet, fein gepulvert, 1. Theil davon mit 2 Theil Schafdünger und ein wenig Kochsalz zu einem leichten Teig gemengt, den man mit Erde vermischt, womit man alsdann die Wurzel der Pflanze bedeckt. Die Pflanze erhält man mittelmäßig feucht und setzt die Blumen stets den Sonnenstrahlen aus.

Schmutzig blaß blühende Rosen, wurden in wenigen Tagen zu prachtvoller Röthung gebracht, nachdem die Topferde ½ Zoll hoch mit feinpulverisirter Steinkohle bedeckt war. Durch dasselbe Mittel wurden Petunien von blasser und unbestimmter Farbe, tiefroth und lila, weiße wurden rothgestreift, lila wurden schwarzblau, nur gelbe blieben unverändert.

Blumen mit Crystall-Ueberzug. Man mache kleine geschmackvolle Körbchen und überziehe dieselben mit Gaze. Auf dem Boden derselben befestigt man durch Anbinden Veilchen, Fern- und Geranium-Blätter und dergleichen — kurz irgendwelche Blumen, ausgenommen vollblühende Rosen — und taucht

dieselben in eine Alaun-Lösung, von 1 Pfund auf 1 Gallone Wasser, nachdem dieselbe wieder abgekühlt ist. Die Farben erhalten sich dann in ihrer ursprünglichen Schönheit und bleiben frischer, als von einer heißen Lösung. Sobald man einen leichten Krystallüberzug hat, welcher die Artikel vollständig bedeckt, entfernt man die Körbchen sorgfältig und läßt sie zwölf Stunden lang abtröpfeln. Solche Körbchen bilden einen schönen Zimmer-Schmuck und erhalten auf lange Zeit die Frische der Blumen.

Blumen, lange frisch zu erhalten.

Um in Wasser gestellte Blumen lange frisch zu erhalten, wähle man solche, die eben erst aufgeblüht sind, möglichst lange und mit Blättern versehene Stengel haben, schneide die Stielenden mit einem scharfen Messer ab, so daß keine Fäserchen sitzen bleiben, wiederhole dies Abschneiden öfters, bei zarteren Pflanzen täglich, nur ein kurzes Endchen wegnehmend und entferne die Blätter, die etwa ins Wasser reichen, weil diese leicht Fäulniß verursachen. Man gebe täglich frisches Wasser und besprenge zugleich sanft die Blätter, weniger die Blüthen, die es selten gut vertragen. Zu empfehlen ist, außerdem auf den Boden des Gefäßes etwas reinen Sand zu thun; ja manche Blumen erhalten sich in feuchtem Sande besser als im Wasser. Man stelle die Blumen an einen kühlen, luftigen Ort, Nachts ins Freie, überhaupt an einen hellen Platz, doch so, daß sie nicht direkt von der Sonne beschienen werden.

Einige eiserne Nägel in das Wasser der Blumen-Vasen gethan, erhält das Wasser längere Zeit frisch und soll zur Erhaltung der Blumen sehr beitragen.

Blumen-Sträuße oder Blumen-Kränze, lege man auf kreuzweise Stäbe über eine Schüssel mit Wasser, so daß sie dieses nicht berühren; dies ist besser als das gewöhnliche Besprengen mit Wasser.

Um Blumen beim Versenden frisch zu erhalten, stecke man die Stiele in feuchten Sand und umschlage sie mit Moos, wo sie selbst mehrere Tage eingepackt, frisch und geruchvoll bleiben.

Bouillon, siehe Fleischbrühe.

Brandwunden. Unter den vielen, gegen Verbrennungen und Verbrühungen angepriesenen, Mitteln, sind am empfehlenswerthesten:

Kalt Waſſer. Man bedecke oder umhülle den verbrannten Theil, ſobald als thunlich, mit mehrfach zuſammengeſchlagenen, in kalt Waſſer getauchten Tüchern, und in der Regel kommt alsbald der brennende Schmerz zur Ruhe. Man erneuert dieſe kalten Umſchläge, ſobald ſie warm werden und ſo lange der Kranke ſie verträgt und angenehm findet. Tritt ein Fröſteln oder Schüttelfroſt ein, ſo hat man die kalten Umſchläge auszuſetzen. Friſch geriebene Kartoffeln, Möhren und dgl. wirken nur wie das kalte Waſſer.

Kalkwaſſer mit Baumöl gut geſchüttelt und die rahmartige Flüſſigkeit auf zarte Leinwand geſtrichen, aufgelegt.

Alaun (etwa 4 Unzen in kaltem Waſſer, 1 Quart) aufgelöst wie die obigen einfachen Waſſerumſchläge gemacht und erneuert, ſo oft ſie warm oder trocken werden. Moſt empfiehlt: 1 Drachme Alaun, 2 Loth Baumöl und das Weiße von einem Ei zuſammenzuſchlagen und auf Leinwand geſtrichen aufzulegen.

Glycerin ſofort und täglich mehrmals, mit einem Pinſel auf die Stelle gebracht; als noch wirkſamer wird eine Löſung von Carbolſäure 1 Drachme und Glycerin 6 Unzen betrachtet. (Beſtreuen mit Mehl, Einwickeln in Baumwolle, Beſtreichen mit Molaſſes und viele andere empfohlene Dinge, haben nicht den Werth der oben gegebenen Mittel.)

Schon entblößte Stellen, bedeckt man erſt mit Oelläppchen oder dergleichen und macht dann die kalten Umſchläge darüber. Träge Abſtoßung der Brandſchorfe befördert man ſpäter durch aromatiſche Umſchläge, Camillenaufguß und dergleichen. Empfindliche Stellen nach der Abſtoßung verbindet man mit einer Miſchung aus Milchrahm und Eidotter oder Oel und Eidotter. Die ſpäter eiternden Stellen ſucht man zur Heilung zu bringen, durch Verbinden mit Nürnberger Pflaſter, Baſilicum-Salbe oder ſonſtige gute Heilſalbe. Uebrigens ſuche man Brandgeſchwüre (namentlich an Gelenken, nie zu ſchnell (nie durch ſtarkreizende Salben) zu verheilen, weil ſie ſonſt ſehr zuſammengezogene Narben bilden.

Braten. Ein gut gebratenes Stück Fleiſch ſoll gar und weich oder mürbe und ſaftig ſein. Um deßhalb einen ſchmackhaften Braten zu haben, ſorge man vor Allem dafür, daß weder der Saft während des Bratens ausfließen, noch aber auch in demſelben, ſo zu ſagen eintrocknen kann, weil man in beiden Fällen nur eine zähe, trockene, hartfaſerige und ſchwerverdauliche Fleiſchmaſſe haben würde.

Ein gut gebratenes Stück Fleisch ist nicht blos viel schmackhafter, sondern auch meist viel verdaulicher, als in einer anderen Weise zubereitet. Um daher irgend ein Stück Fleisch in einen saftigen und wohlschmeckenden Braten zu verwandeln, muß man zunächst dafür sorgen, daß der Topf oder Pfanne, mit der darin befindlichen Butter (oder Fett) den nöthigen Hitzgrad erreicht hat, damit das Fleisch, sobald es in die Pfanne gebracht wird, alsbald an seiner Außenfläche anröstet. Durch diese schnelle Erhitzung gerinnen nämlich alsbald die Eiweißtheile des Fleisches; die angeröstete Kruste verschließt die Poren des Fleisches und bildet so eine Schutzdecke, welche ein Ausfließen des Saftes von Innen gänzlich verhindert.

Ist daher das Fleisch auf einer Seite gut geröstet, so wende man es um, und lasse es auch auf der andern Seite gut rösten. Danach mäßige man das Feuer etwas, gieße ein wenig Wasser, Wein ꝛc. zu, um das Fleisch allmählich bei gleichmäßiger, gelinder Hitze gar zu braten.

Hat man größere Stücke zu braten, so bestreiche man dieselben gelegentlich mit Butter oder begieße sie mit der in der Bratpfanne befindlichen Brühe, damit der Fleischsaft im Innern des Bratens durch die fortdauernde Einwirkung der Hitze, nicht zu sehr eintrocknet.

Um das Anbrennen zu vermeiden, lasse man die Bratenbrühe nie ganz verdampfen, sondern setze, namentlich gegen das Ende, von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser, oder noch besser Fleischbrühe zu und sorge zugleich, daß die Hitze des Feuers nie zu stark ist. Ueberhaupt aber darf das Braten, namentlich kleiner Fleischstücke, nicht länger fortgesetzt werden, als zum gar werden nöthig ist.

Jedes zum Braten bestimmte Stück Fleisch weiche man niemals in Wasser ein; selbst das Blutabwaschen ist zu vermeiden; es genügt die oberflächliche Unreinigkeit zu entfernen und allenfalls mit einem feuchten Tuche abzuwischen. Eben so wenig gebrauche man während des Bratens die Gabel, um die Weichheit ꝛc. des Fleisches zu prüfen, weil diese Gabelstiche dem Safte im Innern des Fleisches einen Weg zum Ausfließen bahnen.

Braten auf dem Roste, broil, wird von Vielen für kleinere, dünne Fleischstücke, dem Braten in der Pfanne vorgezogen; richtig ausgeführt, gibt diese Methode auch außerordentlich saftig und schmackhaftes Fleisch. Es eignen sich hierzu Coteletten, steaks, u. s. w., die man auf einem passenden Draht-

gestell (Rost) direkt über ein helles, ziemlich starkes Kohlenfeuer bringt. Man wendet die Stücke wiederholt mit Vorsicht, bis sie gar sind. Um das Abtröpfeln des Fettes in das Feuer zu verhindern, gebe man dem Roste eine schräge, geneigte Stellung; wenn aber aus den glühenden Kohlen von dem abtröpfelnden Fette ꝛc. eine flammende Lohe auffährt, werfe man eine Prise feines Salz hinein, was die Flamme alsbald auslöscht.

Brausepulver kann man leicht selber bereiten nach der Vorschrift der „Preußischen Pharmacopoe": 2 Loth doppeltkohlensaures Natron, 1½ Loth Weinsteinsäure und 2 Loth weißen Zucker, trocknet und zerreibt man gut, erst jedes für sich, mischt dann die Pulver gut zusammen und bewahrt die Mischung in einem dicht verschlossenen Glase, an einem trockenen Orte. Einen Theelöffel davon rührt man in ½ Glas voll Wasser und trinkt mit dem beginnenden Aufbrausen alsbald aus.

Die „Soda powders" der englischen und amerikanischen Drugstores werden bekanntlich jedes Mal paarweise gebraucht, um die obige Brausepulvermischung zu bilden. Diese Soda powders macht man, indem man 20 Gran Weinsteinsäure in eine Papierkapsel bringt und 30 Gran doppeltkohlensaures Natron ebenfalls allein in eine Papierkapsel von anderer Farbe. Von diesen Pulvern löst man erst eins in einem halben Glase Wasser vollständig auf, fügt dann das andere Pulver dazu und trinkt es sofort beim Aufbrausen. Man kann diese Pulver ebenfalls auch versüßen (was indessen gerade nicht nöthig ist) indem man Zuckerwasser beim Gebrauch anwendet, oder gleich den Zucker bei Anfertigung der Pulver der Weinsteinsäure zusetzt. Diese letzteren, in bestimmte Dosen getrennt, abgemessene „Sodapulver" haben vor der obigen Brausepulvermischung den Vorzug, daß man sie lange aufbewahren kann, ohne daß sie sich verändern, während die obige Mischung leicht Feuchtigkeit anzieht und dadurch ihre Kohlensäure verliert.

Eine oder die andere Art dieser Pulver sollten in jeder Haushaltung vorräthig und bei der Hand sein; sie würden in vielen Fällen bei Weitem mehr leisten, als die so vielfach mißbrauchten Hoffmannstropfen, Pfeffermünzessenz und dergleichen. Die Wirkung dieser Pulver ist kühlend, beruhigend und in geringem Grade abführend, sie werden deßhalb vielfach mit bestem Erfolg genommen nach ungewöhnlichen Aufregungen,

wie Aerger, Zorn, Schrecken u. s. w.; ebenso heilsam sind sie gegen mancherlei Reizzustände des Magens, wie Krampf, Blähungen, Sodbrennen, Kolik u. s. w., wo halbstündlich wiederholte Dosen oft bald große Linderung schaffen; selbst hartnäckiges Erbrechen wird oft dadurch gestillt.

Brechmittel sollte man nicht leicht, ohne den Rath eines guten Arztes nehmen; aber ohne Bedenken und ohne Aufschub soll man sie anwenden, wo man die Ueberzeugung hat, daß man dadurch irgend ein verschlucktes Gift wieder aus dem Körper entfernen kann. Hierüber siehe Gifte und Gegenmittel.

Brombeeren. Diese bekannte wildwachsende Frucht, wird schon längst durch Kultur veredelt, vielseitig in mannigfaltigen und wohlschmeckenden Spielarten gezogen. In der That ist auch die Kultur der Brombeerpflanze dringend Jedermann zu empfehlen, der nur einen Garten oder ein Stückchen Land hat; denn die Brombeere wächst sehr rasch und breitet sich nach allen Richtungen aus; sie widersteht dem Froste besser, als viele andere Sträucher und zeigt sich oft im Winter noch grün; sie bleibt von Insekten verschont, und als Schlingpflanze läßt sie sich leicht zur Bekleidung von Lauben benutzen; in Bezug auf Anpflanzung und Pflege verlangt sie die geringste Auslage und sehr wenige Arbeit, und ist daher nutzbringender als kaum irgend eine andere Frucht, überdies wächst sie an den bescheidensten Plätzen des Gartens, die man oft sonst nicht benutzen kann u. s. w.; die Früchte werden nicht blos von Vielen gern roh gegessen, sondern werden auch in der Küche auf mannigfaltige Weise zu Speisen benutzt; ganz besonders aber eignet sie sich zur Darstellung eines wohlschmeckenden und gesunden Weines.

Der Brombeer-Wein, mit Sorgfalt bereitet, bildet ein sehr angenehmes Getränk, das in vielen Fällen empfehlenswerther ist, als manche künstlich gemachte und theuer bezahlte ausländische Weine. Man bereitet guten Brombeer-Wein auf folgende Weise: Gute, vollkommen reife Brombeeren werden zerstampft, und auf jede Gallone der Beeren 1 Quart kochend Wasser zugesetzt. Diesen Brei läßt man ungefähr 24 Stunden stehen, ihn gelegentlich gut umrührend; man preßt dann den Saft aus, löst in jeder Gallone desselben 2 Pfund Zucker, bringt ihn in ein passendes Faß und behandelt ihn weiter, wie im Artikel „Weinbehandlung" angegeben.

Im Ganzen kann man so viel Wein machen dem Maße nach, als man Beeren anwendet; je mehr Beeren aber desto besser wird der Wein. Will man den Wein bald brauchen, kann man etwas weniger als zwei Pfund Zucker auf die Gallone Saft nehmen; besser ist es aber unter wiederholtem Abziehen, den Wein mehrere Jahre alt werden zu lassen und denn eher etwas mehr Zucker und Früchte zu gebrauchen. Macht man in diesem Falle nach dem ersten Abziehen noch einen kleinen Zusatz von Cognac, so erhält man ein ausgezeichnetes Produkt, das in jeder Beziehung mehr werth ist, als der gewöhnliche käufliche Portwein, namentlich wenn man noch einen kleinen Theil wohlschmeckender Heidelbeeren bei der ersten Bereitung des Weines zusetzte.

Eine Mischung von Brombeeren und Heidelbeeren, in allen Verhältnissen, geben guten Wein.

Blackberry Brandy zu medizinischen Zwecken, wird in vielen Familien einfach dadurch bereitet, daß man eine Bouteille mit guten, reifen Brombeeren füllt, etwas Nelken, Zimmt ꝛc. zusetzt und dann guten Brandy darauf gießt und zuweilen den Inhalt gut aufschüttelt.

Während des letzten Amerikanischen Krieges, wurde folgende Formel zur Bereitung eines Blackberry-Brandies als Schutz- und Heilmittel gegen Diarrhöe, Ruhr ꝛc. für die Soldaten, in der „New-York Tribune" empfohlen: Zu 2 Quart Brombeersaft fügt man 1 Pfund weißen Zucker, ½ Unze Zimmt, ½ Unze Muskatnuß, ½ Unze Gewürznelken und 1 Unze Nelkenpfeffer. Man läßt Alles einige Minuten kochen, und wenn kühl, fügt man 1 Pint Brandy zu.

Für jedweden Gebrauch kann man einen Blackberry-Brandy bereiten, der weit besser ist und viel billiger, als der käufliche: Zu 1 Gallone zerstampft man 4 Quart (oder auch mehr) gute Brombeeren, preßt sie nach einiger Zeit, fügt zu dem Safte 1 Quart reinen Alkohol, Zimmt und Nelkenpfeffer, von jedem 2 Quentchen, Gewürznelken und Muskatnuß von jedem 1 Quentchen und löst nach Belieben ½ bis 1 Pfund Zucker in hinreichend Wasser auf, um mit der vorigen Mischung eine Gallone zu machen. Nach einiger Zeit gieße klar ab auf kleinere Flaschen.

Aromatic Blackberry Syrup. Aus Brombeerensaft 2 Pint und einem Pfund Zucker mache man einen Syrup; 3 bis 4 geriebene Muskatnüsse, Gewürznelken, Zimmt und Nelken zerstoßen, von jedem 2 Quart digerire man 2 Tage lang in 1

Pint Brandy, filtrire und füge sie zu dem Syrup. Man gibt davon Erwachsenen 1 Eßlöffel voll, Kindern 1 Theelöffel voll gelegentlich.

Bronziren hölzerner Gegenstände. Nach Prof. Böttger gibt folgendes einfaches Verfahren ein gutes Resultat: Man bestreicht den Gegenstand mittelst eines zarten Pinsels, ganz dünn mit Wasserglaslösung und stäubt sofort das Bronzepulver darauf, welches zweckmäßig in einem mit feiner Gaze überbundenen Glase mit etwas weiter Mündung, gehalten wird. Den Ueberschuß des Pulvers entfernt man durch schwaches Klopfen an den Gegenstand. Das Bronzepulver haftet nach dem Trocknen so fest, daß es selbst eine Politur mit dem Achatstein verträgt. Dies Verfahren empfiehlt sich besonders auch zum Ausbessern schadhaft gewordener Bilder- und Spiegelrahmen.

Brot. Im „Amerikanischen Agrikulturist" theilt eine Amerikanerin eine Vorschrift zur Bereitung eines guten Brotes mit, und ihre ersten Worte sind: „Mein Doktor sagt oft zu mir: „„„Wissen Sie, daß kaum eine Familie unter zehn gutes Brot hat?"" — Der Doktor wird wohl nicht Unrecht haben; wenigstens ganz mit ihm einverstanden ist, außer zahllosen andern Autoritäten, z. B. der sehr erfahrene Herausgeber des „Bost. Journ. für Chemie", der sagt: Nach einer sorgfältigen Untersuchung vieler Sorten Brot, welche bei landwirthschaftlichen Ausstellungen, der Prämien wegen ausgestellt sind, kommt man zu der Ueberzeugung: daß sehr viele Familien kaum noch gelernt haben, was gutes Brot ist; und daß noch ein weites Feld für Verbesserung in der Methode des Brotbackens vorhanden ist. Kein Gegenstand sicher ist wichtiger, da das Brot einen unmittelbaren Einfluß hat auf die Gesundheit und die daraus entspringende Wohlfahrt der Haushaltungen und es sollte deßhalb die Aufmerksamkeit erhalten, die es verdient."

Diese beiden Autoritäten geben Vorschriften zu gutem Brote, aber wie die eine dabei sehr richtig bemerkt: „ist es ganz lächerlich, ein bestimmtes Rezept zu präsentiren und es für einen unfehlbaren Führer auszugeben, in diesem Zweige der Haushaltungsarbeit. Erfolg hängt zum großen Theile vom guten Urtheil, Gewissenhaftigkeit und Geduld bei der Arbeit und von der Verwendung der rechten Materialien ab."

Anſcheinend iſt das Brotbacken eine Arbeit, die ſehr einfach iſt: Mehl mit Waſſer mengen, durch Zuſatz von Hefe in Gährung ſetzen, dieſe gährende Maſſe in Laibe formen, und dieſe wieder durch die Hitze des Ofens in eßbares Brot verwandeln — allein die einzelnen Momente in ihrer Reihenfolge in dieſem ganzen Prozeſſe genauer zu verſtehen und bei jedem, Schritt für Schritt das Richtige zu thun, darauf kommt es eben an, wenn man ſicher ſein will, immer gutes Brot zu haben. Betrachten wir deßhalb in Kürze nacheinander die weſentlichſten Operationen der Brotbereitung.

Vorbereitung der Materialien zum Teige. Im Ganzen iſt etwa die Hälfte des Gewichtes vom Mehl (Waizenmehl) an Waſſer nöthig, das man zweckmäßig mit beſtimmtem Maße abmißt. Von der größten Wichtigkeit iſt aber die Temperatur, d. h. der Wärmegrad dieſes Waſſers, den man wo möglich mit einem Thermometer beſtimme. Der Thermometer ſollte wenigſtens 20° R. (75 bis 80° Fr.) zeigen, wobei im Allgemeinen zu berückſichtigen iſt, daß das Waſſer im Winter wärmer ſein muß, als im Sommer, und daß man ebenſo wärmeres Waſſer nöthig hat, wenn man im Winter den Teig nicht in einem gleichmäßig erwärmten Raume ſtehen hat. Zu warmes Waſſer veranlaßt leicht ſaure Gährung, heißes Waſſer aber kann oft die gährungserregende Kraft der Hefe vernichten.

Als Hefe benutzt man entweder einen „Satz" vom Bäcker, oder die Frauen bereiten ihren eigenen „Yeast". (Man ſehe den Artikel Hefe.) Die Quantität der Hefe, welche man zum Anmachen nöthig hat, richtet ſich nach der Güte derſelben; Erfahrung muß auch hier das Rechte lehren, denn es hängt Vieles ab von der Beſchaffenheit des Mehles, von der Jahreszeit u. ſ. w., ob man mehr oder weniger zu nehmen hat, ſo daß man z. B. weniger Hefe nöthig hat im Sommer, als im Winter. Nähere Angaben folgen in ſpäteren Vorſchriften.

Das nöthige Salz ebenſo gleich beim erſten Anmachen des Teiges zuzuſetzen, wird von Vielen gerathen: weil dadurch das Brot weißer und ſchmackhafter werde, länger friſch bleibe u. ſ. w., ganz beſonders aber, weil dieſer Salzzuſatz gleich bei Anfang gemacht, das einfachſte Mittel iſt, eine zu lebhafte Gährung zu vermeiden und den Teig am ſauerwerden zu verhindern. Man rechnet auf je 10 Pfund Mehl 6 Loth Salz. Dieſer Salzzuſatz iſt aber da gerade noch beſonders von der größten Wichtigkeit,

wo man schlechtes Mehl, von ausgewachsenem Getreide u. s. w., zu verbacken hat; man erhält dadurch ein in jeder Beziehung besseres Brot, als ohne diesen Zusatz.

Das Ansetzen oder Anmachen des Teiges. Hat man nun gute Hefe, so ist der schnellste und einfachste Weg, sogleich die ganze Menge des zu verbackenden Mehles zum Teige anzumachen, indem man zunächst die Hefe sorgfältig mit einem Theile des Wassers zusammenmischt, diese Mischung dann nach und nach, unter fortwährendem Einarbeiten in das Mehl, dem das nöthige Salz schon zugesetzt ist, eingießt; hierauf noch das übrige Wasser in derselben Weise verwendet, und so das Ganze zu einem festen, aber biegsamen Teige durchknetet, den man nun an einem warmen Orte aufbewahrt.

Die Quantität des Wassers, welche man zu diesem Anmachen des Teiges verwendet, ist von dem größten Einflusse auf die Beschaffenheit des Teiges und somit auch des Brotes. Ein mit vielem Wasser angesetzter, weicher Teig, gährt zwar leichter und schneller, wird daher aber auch leicht sauer; ein zu weicher Teig geht nicht auf, weil er die Kohlensäure der Gährung nicht in sich halten kann, und die Brotlaibe davon, anstatt sich zu heben, fließen leicht auseinander. Ein mit wenig Wasser angemachter, harter Teig, verlangt längere Zeit, um in Gährung zu gerathen, diese verläuft denn aber gleichmäßiger und die Gefahr des Sauerwerdens ist geringer; ein zu harter Teig aber würde nur schlecht gähren und daher nur kloßiges Brot liefern. Je nach Alter, Feinheit ꝛc. des Mehles, können verschiedene Wassermengen erforderlich werden, allein der Unterschied ist nicht groß; im Ganzen läßt sich für Waizenmehl annehmen, daß man etwa die Hälfte seines Gewichtes zum Teigmachen nöthig hat.

Um den Teig nun in der zum Gähren nothwendigen Temperatur zu erhalten, halte man jede kalte Zugluft ab, dadurch, daß man ein dichtes Tuch um die Wanne schlägt. Im Winter stelle man den Teig auf Stühle in die Nähe des Ofens, wenn dies nöthig ist, sorge aber, daß man ihn nicht zu nahe an einen heißen Ofen bringt, und daß der Teig in seiner ganzen Masse gleich warm, nicht aber die eine Seite wärmer als die andere ist. Rathsam ist es daher, das Mehl, wenn es im Kalten aufbewahrt wird, im Winter schon längere Zeit vor dem Einmachen ins Warme zu bringen, damit es sich erst durchwärmt.

Das Aufgehen des Teiges. Die Gährung ist der eigentliche Angelpunkt des Brotbackens, um den sich alle andern Vorgänge drehen. Wer die Gährung des Teiges richtig zu leiten und zu benutzen versteht, versteht auch zu backen und macht sicher gutes Brot. Ohne hier näher auf die chemischen Vorgänge, welche während der Gährung stattfinden, einzugehen, sei nur so viel bemerkt: daß durch den Gährungsprozeß zunächst das Stärkemehl verändert und zum großen Theil in Zucker umgewandelt, dieser aber wieder bei fortschreitender Gährung in Alkohol und Kohlensäure zersetzt wird, gerade wie bei der Gährung im Weine. Wie aber der Wein bei noch weiter schreitender Gährung Essig, d. h. sauer wird, so geht auch die Weingährung im Brotteige, wenn nicht richtig geleitet und bewacht, leicht in Essiggährung über, und ein saures Brot ist dann das Produkt des Backens. Da aber nun weiter der Zweck der Gährung beim Brotbacken wesentlich darin besteht, daß der Teig von der sich entwickelnden Kohlensäure — jenen kleinen Gasbläschen — in allen Theilen gleichmäßig durchdrungen und dadurch aufgelockert werde, so begreift man: daß man nicht blos die Essiggährung zu vermeiden, sondern auch zu sorgen hat, einen Teig von solcher Consistenz (Beschaffenheit) zu haben, daß wenn er von der Kohlensäure durchdrungen, hinlänglich porös geworden ist, man ihn in diesem Zustande der Porösität erhalten kann, bis er im Ofen ausgebacken ist. Während des Backens nämlich dehnen sich die kleinen Kohlensäure-Bläschen, die im Teige nicht leicht bemerklich sind, durch die Ofenhitze noch mehr aus und so wird dann das Brot porös und schwammig.

Hiernach begreift sich leicht, warum alle die einzelnen Punkte die größte Aufmerksamkeit verdienen, nämlich: Außer gutem Mehl, auch gute Hefe zu haben; Wasser von der rechten Temperatur und in richtiger Quantität, damit der Teig ein richtiges, gährungsfähiges Gemisch bilde; den Teig in einer gleichmäßigen, passenden Temperatur zu erhalten u. s. w.

Aber eben so wird es leicht klar sein, daß wenn man für schlechtes Brot die Entschuldigung hört: „Das Mehl sei schlecht gewesen," man in der Regel getrost annehmen kann, es sei eher die Nachlässigkeit oder der Unverstand der Bäcker die Schuld. Denn was kann z. B. das Mehl dafür, wenn man die Gährung durch zu großen Hefenzusatz oder zu lange Fortsetzung derselben, oder zu hohe Temperatur des Wassers beim

Ansetzen, in Essigsäurung getrieben hat? — oder wenn man aus dem besten Mehle einen zu dünnen Teig herstellte, der wohl gut gährte, aber nach dem Aufgehen gleich wieder zusammenfallen mußte, weil er die Bläschen der Kohlensäure nicht zurückhalten konnte? — Anstatt das Mehl anzuklagen, sollte man stets die Bäckerin anklagen, und das Brot würde bald besser sein.

Kneten des gegangenen Teiges. Ist der Teig nun durch die Gährung zu ungefähr dem doppelten Umfange seiner ursprünglichen Größe angequollen, so ist er hinlänglich durchgohren und muß nun wieder durchgearbeitet werden. Dieser Zeitpunkt kann bei einer entsprechenden Temperatur, in 2 bis 3 Stunden, zuweilen auch schneller eintreten, indem die Güte des Mehles und der Hefe, sowie die anfängliche größere oder geringere Dichtigkeit des Teiges hierin eine große Verschiedenheit machen können. Dies Kneten muß kräftig und recht sorgfältig, nicht übereilt, sondern mit Ruhe ausgeführt werden, wenn das Brot schön und recht gleichmäßig werden soll, und dies bewirkt man, indem man den Teig von außen nach der Mitte überschlägt, und dann von hier aus wieder nach außen durchknetet, indem man die Knöchel der geballten Faust in die Mitte einstempft und so nach außen fortmacht. Dies wiederholt man von allen Seiten, so daß kein Theil des Teiges unbearbeitet geblieben ist und dieser nicht mehr anklebt, sondern glatt und elastisch sich anfühlt.

Klebt aber nach längerem Kneten der Teig dennoch und bleibt an den Fingern hängen, dann ist er zu feucht und man muß noch etwas Mehl zusetzen; ist dagegen der Teig zu trocken und steif, so ist es nicht rathsam jetzt noch Wasser zuzusetzen, sondern man tauche nur die Finger in ziemlich heißes Wasser, drücke sie schnell in den Teig und knete mit diesen befeuchteten Theilen die andern durch, und dies wiederholt man, bis der Teig hinlänglich geschmeidig ist.

Nach dem Kneten läßt man den Teig immer nochmals aufgehen. Man streue daher etwas Mehl über denselben und halte ihn verdeckt in derselben gleichmäßigen Temperatur. Nach ungefähr einer Stunde ist in der Regel der Teig genügend gegangen, wird dann in Laibe geformt, und diese bald in den Ofen gebracht. Der zum Backen fertige Teig muß so elastig sein, daß er nach einem tiefen Fingerdrucke sich fast wieder vollständig erhebt.

Das Backen der Laibe verlangt sorgfältige Regulirung der Ofenhitze. Eine gewöhnliche und leichte Art, den Ofen auf die rechte Hitze zu prüfen, besteht bei den Bäckern darin, daß sie eine kleine Quantität Mehl auf die Sohle des Backofens werfen; brennt dieses Mehl oder wird es schnell schwarz, so ist der Ofen zu heiß; wird das Mehl nur langsam braun oder bleibt längere Zeit weiß, dann ist der Ofen nicht heiß genug, um gutes Brot zu backen. Hat der Ofen die passende Hitze, so wird das hineingeworfene Mehl rasch braun; die Hitze muß gerade so groß sein, daß sie in den Teig eindringt, ehe die Rinde hart wird; nur so kann man schönes Brot erhalten. Diese Mehlprobe läßt sich auch ausführen in Kuchenöfen.

Im Allgemeinen beträgt die Backzeit für 5- bis 6-pfündiges Waizenbrot 1¼ bis 1½ Stunde; Milchbrot backt langsamer, als nur mit Wasser angemachtes; Brot von trockenem Teige schneller als von weichem.

Gut ausgebackenes Brot erkennt man daran: daß es auf seiner Oberfläche gleichmäßig braun aussieht, die untere Rinde hart ist und beim Daraufschlagen mit den Fingern, einen hellen Klang gibt. Anfängern gibt eine Amerikanerin den Rath, eine Stricknadel in den Laib zu stecken; kommt sie leicht und rein heraus, so ist das Brot hinlänglich gebacken.

Amerikanische Vorschriften zum Brotbacken:

Der tüchtige Chemiker und Landwirth Nichols hat „folgende Methode für das Brotbacken in seiner Familie eingeführt":

Man siebe 5 Pfund gutes Mehl und gebe es in eine irdene Pfanne, die gut paßt für das Mischen und Kneten. Zugleich habe man in Bereitschaft yeast, bereitet wie folgt: Man nehme 2 faustgroße Kartoffeln, koche sie, zerdrücke sie zu Mehl und mische sie mit ½ Pint kochend Wasser. Ein frischer yeast-Kuchen, von der gewöhnlichen Größe, wird in Wasser aufgelöst und dies zu dem Kartoffelbrei gemischt, dann stelle man die Mischung an einen warmen Platz zum Gähren. Sobald sie anfängt zu steigen oder gähren, was je nach dem Wetter kürzere oder längere Zeit verlangt, gieße sie in das Mehl und mit Zufügung von je einem Pint Milch und Wasser, bilde einen Teig und knete eine volle halbe Stunde lang. Man mache den Teig des Abends an, und lasse ihn stehen bis morgen, an einem mäßig warmen Platze; dann forme man ihn in Laibe, bringt diese in Pfannen

und läßt sie stehen, bis sie wohl gegangen sind; stelle sie dann in einen heißen Ofen und backe.

Den ersten Rath, das Mehl zu sieben, sollte man bei jedem Backen befolgen; oft finden sich Unreinigkeiten im Mehle, von welchen man keine Ahnung hatte; dann wird aber auch durch das Sieben das Mehl lockerer und läßt sich leichter verarbeiten.

Viele befolgen eine derartige Methode, indem sie den Teig über Nacht stehen lassen; aber diese Bäckerinnen haben leicht saures Brot, wenn sie nicht früh aufstehen oder den Teig zu warm stellen. Bei dieser Methode sollte man den Salzzusatz gleich anfangs auf keinen Fall unterlassen.

Ebenso ist das Aufgehenlassen der Laibe in der Pfanne vor dem Backen ziemlich allgemein in Anwendung und ist auch ganz zweckmäßig, zumal wenn man beim Machen der Laibe den Teig erst noch tüchtig durchknetet.

Professor Horsford in einer Vorlesung „Ueber die Philosophie des Backofens" gibt folgende Rathschläge: Man wähle frisch gemahlenes und nicht zu fein gebeuteltes Mehl, von gutem, vollreifem, hartkörnigem Waizen. Zur Yeast-Bereitung koche man in 1 Quart Wasser genug Kartoffeln mit der Schale, um 1 Quart gestampfte Kartoffeln zu machen; schäle die Kartoffeln und stampfe sie fein, mischt auf das innigste damit 1 Pint Mehl und rührt das Ganze zu einer Emulsion mit dem Wasser, in welchem die Kartoffeln gekocht wurden. Man läßt das Produkt zu ungefähr 80° Fr. (lauwarm) abkühlen und fügt dann hinzu ½ Pint beste frische Bäcker-Hefe und 1 Eßlöffel voll braunen Zucker und läßt es zum Gähren kommen. Von diesem yeast nimmt man ½ Pint auf die Gallone (7 Pfd.) Mehl, vermischt mit 3 Pint Wasser, oder 2 Wasser und 1 Milch, Alles in der Temperatur von ungefähr 80°; man füge ein wenig Salz zu, knete gründlich und stelle zum Aufgehen bei der angegebenen Temperatur. Wenn es gegangen ist zu nahe dem vollen Volum für den Teig, theile man in Laibe, knete nochmals und stellt bei Seite, bis jeder Laib seine volle Größe erlangt und bringt sie in den richtig geheizten Ofen. Die Laibe müssen kleiner als die Pfanne sein u. s. w.

Die hier empfohlene Methode der Yeast-Bereitung ist die hier zu Lande, mit gelegentlich geringen Abänderungen gebräuchlichste. So bereitete Yeast hält sich eine Woche im Winter und

2 bis 4 Tage im Sommer. Andere Vorschriften sehe man unter „Hefe".

Roggenbrot mit Hefe, Gesundheitsbrot, nach Hirzel's Vorschrift. Vier bis fünf Stunden, bevor man den Teig in den Backofen schieben will, bringe man 10 Pfund gutes Roggenmehl in eine kleine Mulde, und knete dieses mit 5 Loth Salz, 4 bis 5 Loth gute Preßhefe und 2½ Cannen (reichlich 5 Pfund) Wasser von 32° R. zum Teige zusammen, wobei man so verfährt, daß man die Hefe in 1½ Canne Wasser gut zertheilt, das Salz in dem übrigen Wasser auflöst und nun zunächst in eine in die Mitte des Mehles gemachte Vertiefung, nach und nach die zerrührte Hefe eingießt und sogleich mit den nächstliegenden Mehltheilen mischt; dann das Salzwasser zusetzt und nun Alles gut durchknetet. Hierauf läßt man den so bereiteten Vorteig gut zugedeckt 1½ bis 2 Stunden in der Wärme stehen, wobei er schon sehr schön locker wird, knetet ihn dann nochmals gut durch, läßt ihn wieder 1 bis 1½ Stunde stehen, formt ihn dann sorgfältig durch Zerschneiden mit einem Messer in Laibe, und schiebt diese sogleich in einen gut geheizten Ofen. Dieses so bereitete Brot hat durchaus keinen sauren, sondern einen sehr angenehmen, milden, reinen Brotgeschmack, ist leicht verdaulich und nahrhaft, leicht zu bereiten und daher besonders empfehlenswerth, wo nur kleinere Quantitäten gebacken werden; wünscht man es salziger, so kann man beliebig mehr Salz anwenden.

Gemischtes Brot aus Waizen- und Roggenmehl kann man in allen beliebigen Verhältnissen backen.

Ungegohrenes Brot. Läßt sich nur aus Waizenmehl herstellen, und der Ofen muß schon parat sein, wenn man es bereitet; denn es muß gleich gebacken werden, sowie der Teig gewirkt ist.

Mit Soda und saurer Buttermilch (nach dem englischen Brotbuche). Man soll hiernach zu 7 Pfund Waizenmehl 1½ Loth reinste Soda, 1 Eßlöffel voll Zucker und die gewöhnliche Menge Salz nehmen; dies Alles in feingepulvertem Zustande zusammenmischen und zur innigeren Mischung durch ein Haarsieb streichen; sodann knete man die Mischung sehr rasch mit 3½ Pfund sehr saurer Buttermilch zum festen Teig und schiebe diesen sofort in den Backofen; nach 1 bis 1½ Stunde hat man fertiges Brot.

Mit doppeltkohlensaurem Natron und Weinsteinsäure. Mische 7 Pfund Mehl mit 2 Loth doppeltkohlensaurem Natron auf's innigste und dem gewöhnlichen Salz. Hierauf löse man 1½ Loth Weinsteinsäure in 3½ Pfund Wasser, knete damit das gemischte Mehl schnell zusammen und schiebe die bereiteten Laibe sofort in den Ofen; durch geringen Zuckerzusatz wird der Teig verbessert.

Mit doppeltkohlensaurem Natron und Salzsäure. Mit 7 Pfund Mehl gut gemischt 2 Loth Soda, jedoch kein Salz. Dieses Mehl knete man mit 3½ Pfund Wasser zusammen, welchem man 7 Loth einer durch Verdünnung von je 2 Loth starker, reiner Salzsäure mit 5 Loth Wasser dargestellten Salzsäure beigemischt hat. Das nöthige Salz bildet sich hier durch das Zusammentreffen der Salzsäure mit der Soda.

Die Aufbewahrung des Brotes hat großen Einfluß auf dessen längere Haltbarkeit. Am besten legt man die eben aus dem Ofen genommenen heißen Brote, umgekehrt, mit ihrer flachen Bodenseite nach oben gerichtet, auf einen reinen Tisch, wo sie dem Zuge nicht ausgesetzt sind, eines neben das andere, nicht auf das andere, und lasse sie so langsam und vollständig auskühlen; dann erst bringe man sie in einen trockenen Schrank ꝛc. Liebt man das Brot recht weich und mürbe, so schlage man es, sobald es aus dem Ofen gekommen, in ein dickes Flanelltuch ein und lasse es so langsam erkalten.

Brustthee. Anstatt des ziemlich theuren Brustthees der Apotheker, der überdies häufig nicht zu haben ist, kann man sich leicht einen ähnlichen von gleicher Wirksamkeit bereiten wie folgt: Man nimmt Leinsamen (oder Mehl davon) 2 Unzen, Anis (oder Fenchel) ½ Unze, Süßholzpulver 2 Quentchen. Von dieser Mischung nimmt man 1 bis 2 Theelöffel voll auf 1 starke Tasse heißes Wasser und läßt einige Zeit auf dem Ofen, ohne zu kochen, unter gelegentlichem Umrühren ziehen. Man kann auch etwas Honig dazu thun, siehe übrigens Artikel Husten.

Butter, Bereitung derselben. Daß dieser so nothwendige Haushaltsartikel gar sehr verschieden sein kann, zeigt die so sehr große Manigfaltigkeit der Buttersorten die täglich verzehrt werden; es ist ein „himmelgroßer Unterschied zwischen der besten und der schlechtesten Butter." Alle Butter wird von ein und demselben

Material fabrizirt, aber wie die Alltagserfahrung beweist, verstehen zwar sehr viele Butterfabrikanten schlechte und mittelmäßige—aber nur sehr wenige sind im Stande wahrhaft gute Butter zu machen. Und doch ist es leicht für Jedermann, der sich die nöthige Mühe geben will, stets gute Butter zu machen.

Kurz zusammengefaßt kan mann als unerläßliche Bedingungen zur Erzielung einer guten Butter aufstellen: Scrupulöse, ja „religiöse" Reinlichkeit und Nettigkeit in allen Dingen die mit dem Milchwesen und der Butterbereitung irgend wie in Zusammenhang stehen und fortwährende Aufmerksamkeit auf die Temperatur und den Zustand des Rahms und der Milch überhaupt.

Betrachten wir nun die einzelnen Momente etwas ausführlicher, wie sie die besten deutschen und amerikanischen Butterfabrikanten einstimmig und nachdrücklich hervorheben.

Reinigen der Utensilien. „Scrupulöse, religiöse Nettigkeit (sagt ein Amerikaner über Butterbereitung in einem Farmerklub) auf jeden Schritt, von dem Augenblick wo die Milch aus dem Euter fließt bis der Dollar in Currency bezahlt wird." Alles was irgendwie mit der Milch in Berührung kommt, vor Allem die Hände der Melkerin und das Euter der Kühe selber— ist auf das sauberste zu reinigen. Ja schon der Stall muß durch oft erneuerte Streu ꝛc. so nett als möglich gehalten werden. Die Milcheimer sind stets gründlich zu waschen, und dann zu brühen mit kochendem Wasser, und da in hölzernen Eimer dennoch leicht saure Milchtheile sich in die Fugen festsetzen, so sind Blecheimer, weil leichter zu reinigen, vorzuziehen; mit derselben Sorgfalt sind die Satten oder Töpfe zu behandeln in denen die Milch zur Rahmbildung bei Seite gestellt wird. Man lasse in diesen saure Milch niemals länger stehen, als absolut nothwendig ist. In flachen Pfannen wird mehr Rahm gewonnen, weil die Rahmtheilchen leichter an die Oberfläche kommen können als in hohen Töpfen. Die Milchkammer oder der Keller muß reine Luft haben. Wo Milch sich zusammenbefindet mit faulendem Obst, verschimmelnden Gemüsen, Käse und dgl., kann es keine gute Butter geben. Milch und Rahm ziehen sehr leicht solche Ausdünstungen an, absorbiren sie und theilen sie so natürlich der Butter mit.

Temperatur. Von größter Wichtigkeit für die Rahmgewinnung ist der Wärmegrad der Luft, in welcher man die Milch aufbewahrt. Vielfache Versuche haben bewiesen, daß eine be-

ständige, gleichmäßige Temperatur von 8 bis 12° R (also zwischen 50° bis 60° Fahrenheit) für die Rahmabsonderung am günstigsten ist. Die Gründe werden leicht verständlich sein; in einer hohen Temperatur wie im heißen Sommer, scheiden sich zwar die fetten Rahmkügelchen leichter aus der Milch, allein diese wird denn auch leichter sauer und dick, und daher wird ohne daß vollständige Ausscheidung des Rahmes erfolgen konnte, meist ein ziemlicher Theil desselbens von dem gerinnenden Käsestoffe der Milch eingeschlossen und am Ausscheiden gehindert; in einer niederen Temperatur dagegen, wie im Winter, erhebt sich der Rahm nur sehr langsam und Milch und Rahm werden bitter ehe eine vollständige Scheidung erfolgen kann. Hiernach ist es klar, daß man im Sommer für schnelle Abkühlung, im Winter dagegen eher für Warmhalten der Milch zu sorgen hat.

Milch im Sommer daher bewahre man in einem kühlen, luftigen Keller, oder an einem Orte, mit kühlem durchfließendem Quellwasser. Man stelle die Milchtöpfe neben einander auf den kühlen Boden oder mache sich zu dem Zwecke ein passendes Holzgerüste; nicht aus Brettern sondern aus Latten, damit die Luft überall frei um die Milch circuliren kann,— kurz, man halte die Milch im Sommer an dem kühlsten Platze den man hat und der zugleich rein und luftig ist.

Milch im Winter macht Vielen, die nicht besonders für großen Milchbetrieb eingerichtet sind, vielmehr nur kleine Vorräthe von Milch bei beschränkter Einrichtung zu verarbeiten haben, besondere Schwierigkeiten, um immer die beste Temperatur von ungefähr 60° F. für dieselbe zu erhalten. Große Milchräume heitzt man am besten mit warmer Luft, sonst mit Holz, nicht aber mit Steinkohlen oder Torf. Als Abhülfe gegen diese Schwierigkeiten wird empfohlen, die Milch gleich nach dem durchseihen zu kochen, wodurch dem Rahm Gelegenheit gegeben wird, sich zu erheben, ehe die Extrawärme verloren geht.

Eine andere Methode befolgt ein kluger Farmer, (der sich nicht nach dem Thermometer richtet): Im Winter werden die Milcheimer, wie sie aus der Scheune kommen, in Gefäßen mit kochendem Wasser gestellt und bleiben darin, bis sich eine Haut auf der Milch bildet, sie wird dann durchgeseiht in sehr flache Pfannen und diese in die Gefächer eines warmen Schrankes im Hause gestellt.

Einen andern Rath gibt ein erfahrener Correspondent im „Rural New Yorker." Dieser sagt: „Wenig kleine Milchwirthschaften können (im Winter) diese Temperatur (60° F.) beschaffen; allein wenn man die Milch 12 Stunden stehen läßt, und dann auf einen drahtgeflochtenen Rost (wire toaster) setzt und erhitzt, bis der Rahm sich kräuselt, dann nochmals 12 oder 24 Stunden stehen läßt, so wird der Rahm aufsteigen, dick wie eine Lederschürze und bei weitem mehr gelb, als der nicht gewärmte. Wenn du daran zweifelst Freund, mache die Probe mit 3 oder 4 Pfannen und siehe den Unterschied." Dieser Rath ist jedenfalls des Versuchens werth, denn wie der Schreiber versichert, sollen bei dieser Methode zum wenigsten 10 Proz. Rahm gewonnen werden.

Abrahmen nun soll man die Milch, sobald aller Rahm in die Höhe gestiegen ist, und ehe die Milch dick und sauer geworden ist, das ist, je nach der Temperatur, Witterung, ꝛc., in der Regel etwa 30 Stunden nach dem Melken. Etwas Aufmerksamkeit wird bald den rechten Zeitpunkt lehren; Der Rahm soll noch gesundes Aussehen haben, von reicher, gelber, gleichmäßiger Farbe sein, die ganze Schicht läßt sich leicht mit dem Schöpflöffel abnehmen und die Milch darunter erscheint scharf abgeprängt, bläulich und weislich. Läßt man den passenden Zeitpunkt zum Abnehmen vorbeigehen und die Milch noch länger stehen, (meist in der thörichten Meinung, dadurch noch mehr Rahm zu gewinnen) so wird bald die Oberfläche des Rahmes fleckig und knotig, ja schimmlig; während auf der untern Fläche der Rahm abnimmt, indem er dort von der auflösenden Säure der Milch verzehrt wird, („so sicher," sagt eine kluge amerikanische Wirthschafterin, „als das festeste Zeug in einem Bade von Schwefelsäure"). Die schöne, reife, dünne Rahmschicht in der rechten Zeit, besteht fast ganz aus Milchfett, reine Butter; dagegen enthält das dicke, zähe, oft mit Schimmel überzogene Rahmfett, das sich später auf der Milch bildet, viel Käsestoff und eine verhältnißmäßig geringere Quantität Butter. Hiernach ist klar, daß die Milch abzunehmen ist, ehe sie sehr sauer geworden ist; ebenso ergiebt sich daß eine verständige Wirthschafterin jeden Morgen und jeden Abend Rahm abnehmen wird, in der Reihenfolge wie die Milch hingestellt wurde und der fertige Rahm sich bildete, nicht aber das Abrahmen der Milch auf eine voraus bestimmte Zeit verschieben wird, um dann auf einmal eine große Quantität Rahm zusammenzuschöpfen, von dem ein großer Theil schon

zersetzt und verschimmelt ist, während ein anderer noch nicht vollständig abgeschieden ist.

Rahm kann gleich nach dem Abnehmen von der Milch gebuttert werden, und je frischer der Rahm desto besser die Butter; wo man aber nicht genug hat kann man ihn mehrere Tage sammeln, aber nie länger als eine Woche. Während dieser Zeit des Sammelns halte man den Rahm ebenfalls in einer Temperatur von 60° Fahr., und so oft man neuen Rahm zu dem vorigen Vorrathe füllt, soll man das Ganze wohl umrühren. Der ebenerwähnte „Rural New Yorker" Buttermann, der von 2 Kühen wöchentlich 10 ℔ Butter macht, hat auch hier eine besondere Methode. Er sagt: „Der Rahm wird in einem Steintopfe aufbewahrt und zu dem zuerst eingefülltem Rahme wird ein Eßlöffel voll Salpeter zugefügt. Jeden Morgen wird der Rahm wohl durchgerührt und so jede Neigung zum Bitterwerden oder Schimmeln verhindert. Wenn parat für das Butterfaß, wird noch ein Eßlöffel voll Salpeter mit den 8 bis 9 Quart Rahm gemischt. Dies halten wir für eine bessere Methode, als der Zusatz von Salz und Zucker zu dem Rahm oder der fertigen Butter."

Manche haben behauptet, der Rahm von süßer Milch müsse vor dem Buttern erst 12 bis 18 Stunden stehen, damit er erst etwas sauer werde, (sich Milchsäure bilde) weil er sonst ohne sich in Butter zu verwandeln, in der Butter-Milch bleiben würde; allein da man sogar frisch gemolkene Milch buttern und die Butter daraus abscheiden kann, so wird wohl die obige Behauptung mehr auf falschen Vorurtheil, als auf Thatsachen beruhen.

Ausbuttern. Die Temperatur ist auch für die Butterbereitung von der größten Wichtigkeit. Im Frühjahr und Herbst hat der Rahm gewöhnlich die zum Buttern geeignete Temperatur; allein im Sommer und Winter muß man in der Regel künstlich helfen. Man hat einen "Cream Thermometer" welcher genau den rechten Temperaturpunkt für die Butterproduktion angiebt und dies Instrument ist deßhalb eine gute Hilfe beim Buttern. Sonst nimmt man als die günstigste Temperatur für das Buttern im Winter 16° R. (67° F.), im Sommer dagegen 12° R. (57° F.) und man sucht sich hier zu helfen, dadurch daß man im Winter vor dem Buttern einmal den Rahm ein paar Stunden in ein warmes Zimmer stellt und dann das Butterfaß erst mit heißem Wasser ausspült. Verzögert sich die Butterbildung und wollen sich die Körnchen nicht zusammengeben, so

hilft oft ein Zusatz von wenig warmen Wasser und Weiterbuttern, daß die Butter sich ballt. Im Sommer wirft man einige Stückchen Eis in das Butterfaß und dies befördert am besten die Ausscheidung und Verdichtung der weichen Buttertheilchen.

Das Butterfaß hat keinen sehr wesentlichen Einfluß auf Menge und Güte der Butter. Man wähle nach den Umständen; das beste ist dasjenige, welches die wenigste Kraftanstrengung erfordert und sich leicht reinigen läßt. Unser mehrerwähnte, "Rural New Yorker Correspondent" empfielt auf das eindringlichste das "Blanchard" Butterfaß; er wünscht im Stande zu sein, allen armen Frauen, die sich alle Woche 2 mal mit Buttermachen abquälen müssen, ein solches wunderbare Butterfaß schenken zu können, welches in 20 Minuten die ganze Arbeit thut.

Gegen solches geschwinde Buttern tritt der „Scottisch Farmer" auf. Er erklärt: Gute Butter verlange wie alle gute Arbeit, Zeit und nicht Uebereilung; was aber bei dem Schnellbuttern in Patentfässern an Zeit gewonnen werde, gehe an Güte der Butter verloren, denn diese Schnellbutter halte sich nicht, u. s. w. Nur beim langsamen Buttern, sagt diese Autorität, können sich die Butterfettklümpchen gut und rein ausscheiden und die geringste Zeit für das rechte Buttern sei daher wenigstens 30 Minuten, aber 45 bis 60 Minuten Buttern sei gar nichts Ungewöhnliches, um gute Butter zu erhalten.

Färben der Butter. Da die meisten Leute die Dinge mehr nach dem äußeren Schein als nach dem inneren Werthe zu beurtheilen pflegen, so findet auch die Butter, welche eine hohe, reiche Färbung zeigt, in der Regel eher Käufer, als eine andere, wenn auch bessere Butter, ohne solche Färbung. Da nun alle Butter im Winter weiß ist, so ist es schon längst bleibende Mode geworden, zu dieser Zeit die Butter künstlich zu färben — der Kunden halber; ja oft wird selbst im Sommer die natürliche gelbliche Butterfarbe noch künstlich von dem Fabrikanten erhöht, blos weil sehr viele Käufer besonders gern recht gelbe Butter kaufen. Die am meisten zum Butterfärben verwendeten Substanzen sind gelbe Rüben, (Carotten) und Anatto. Die gelben Rüben (von der dunkelgelben Art) werden gerieben, der Saft durch ein Tuch gedrückt und diese gerade vor dem Ausbuttern zugegeben. In neuerer Zeit wird reines Carotin (eine geschmacklose und geruchlose gelbe Composition) empfohlen, das aus getrocknete Carotten bereitet ist.

Andere brühen die geriebenen Rüben erst mit etwas siedender Milch, was vielleicht vorzuziehen ist. Diejenige, welche Anatto zum Färben anwenden, glauben, daß dieser Artikel der beste Butterfärber ist, und ein großer Sachverständiger in dieser Beziehung sagt: „Sobald die Farbe der Butter im Herbste bläßer wird, sollte ein wenig Anatto zugegeben werden. Die Quantität wird bei jedem Ausbuttern vermehrt, bis die künstliche ganz an die Stelle der natürlichen Farbe getreten ist. Anatto hat außer dem Färben noch eine andere Eigenschaft. Es theilt der Butter einen würzigen Geschmack mit und in den Ländern wo es wächst, wird es wegen seiner aromatischen Eigenschaften häufig zum Kochen benutzt. In der Milchwirthschaft verbessert es nicht nur das Aussehen der Butter und der Käse, sondern theilt ersterer einen Geschmack mit, der dem vom „süßen Maigras" näher kommt. Das gewöhnliche Anatto des Handels ist wegen der vielen Verfälschungen nicht anzurathen, aber der reine, trockne Extract (Arnattoin) ist in jeder Beziehung wünschenswerth.

Die Verwendung von Anatto ist sehr einfach und leicht. Der dunkelere Extract wird benutzt (es giebt zwei Arten) und davon etwa 1½ Gran für jedes Pfund Butter abgewogen. Es wird im kochenden Wasser aufgelöst und bleibt an einem warmen Orte über Nacht stehen. Am Morgen wird er durch ein feines Tuch in das Butterfaß geseiht. Die der Butter mitgetheilte Farbe ist nicht ganz genau, aber sehr reich ꝛc. Es gibt dutzende Käufer in New York, welche sich nach Butter bester Quantität, zum Wiederverkauf umsehen, und die gern 50 Proz. über den Marktpreis bezahlen, wenn sie sicher regelmäßig Lieferungen erhalten können, und sie finden bald aus, wer solche „Fancy" Butter zu verkaufen hat. — So viel über das Färben der Butter zum Nutz und Frommen der Fancy-Butter Fabrikanten, ingleichen der Fancy-Butter Consumenten.

Waschen, Kneten und Salzen der Butter. Ueber diese Punkte sind die Autoritäten nicht einig. Während Manche noch die fertige Butter gründlich mit Wasser behandeln, ist unser „Rural New Yorker" z. B. gegen alles Butterwaschen, weil der Milchzucker, von dem die Süßigkeit der Butter abhängt, im Wasser löslich ist, und also sicher fortgewaschen würde. Jedenfalls verliert auch jede gute frische Butter sehr an ihrem natürlich aromatischen Wohlgeschmack, wenn sie viel mit Wasser bearbeitet wird. — Aber die Buttermilch soll aus der Butter durch kneten ꝛc. entfernt werden und dies kann man auch,

wie manche rathen, thun, indem man die Tropfen derselben mit einem kleinen Tuche absorbirt, das aus kaltem Wasser ausgerungen war. Ist die Butter durch Kneten ꝛc. gut von aller anhaftenden Buttermilch befreit, so wird sie in der Regel—wenigstens wenn sie länger aufbewahrt werden soll, etwas gesalzen. Hierdurch wird die Butter sicher haltbar gemacht, indem das Salz das Ranzigwerden der Butter, das leicht herbeigeführt wird, durch die Zersetzung selbst der kleinsten Mengen von Buttermilch, wenigstens sehr verlangsammt. Eine Unze Salz, ja noch weniger ist genügend auf das Pfund. Einzelne behaupten, das Salz sei ein der Butter fremdes Element, und verderbe den natürlichen Wohlgeschmack derselben; sie empfehlen daher, anstatt des Salzes, blos Zucker in die Butter zu kneten, wodurch die Butter nicht blos sehr haltbar, sondern auch sehr wohlschmeckend werde.

Als Buttersalz wird auch besonders empfohlen folgende Mischung: 11 Theile Salz, 2 Theile Salpeter und 3 Theile Zucker werden gut gemengt und davon 1 Unze auf 1 ℔ Butter genommen. Andere empfehlen, um die Butter haltbar zu machen, Salz und Zucker zugleich anzuwenden und zwar auf jedes Pfund Butter einen gestrichenen Eßlöffel voll Zucker und ebenso viel Salz. — Ungefähr 8—12 Stunden nach dem Salzen wird die Butter nochmals, wie vorher geknetet und bearbeitet, um noch alle die Milch und Wassertröpfchen zu entfernen, die nach dem Salzen sich gebildet haben. Zurücklassen von Buttermilch oder zu viel Feuchtigkeit in der Butter würde das gute Aussehen derselben beeinträchtigen und dem feinen Geschmack derselben schaden; zu vieles und übertriebenes Kneten aber, würde die Butter ebenso verderben, ihre schöne Consistenz zerstören und sie klebrig und schmierig machen, wodurch natürlich Ansehen und Geschmack verdorben würden. Einige Aufmerksamkeit wird leicht das Rechte lehren, daß man nach dem Kneten eine feine, zarte, vollkommen gleichartige Masse hat.

Verpacken und Aufbewahren der Butter. Gewöhnlich wird die fertige Butter in Rollen von verschiedener Größe, in feuchte Muslintücher geschlagen, zum Markte gebracht. Ein und zwei Pfund Rollen, in gefällige Formen gepreßt, oft noch gestempelt mit einem netten Blumen- oder Fruchtmuster, reinlich in feines Muslin geschlagen, finden überall leichter Käufer, und erzielen einen besseren Preis, als große ohne alle Sorgfalt zusammendrückte Butterklumpen. Will man aber die Butter zum

Zweck des längeren Aufbewahrens, oder einer weiten Versendung, in gut gereinigte Eimer, Zuber oder dergleichen verpacken, so muß die Butter in dieselbe sorgfältig dicht eingestampft werden, so daß keine Zwischenräume für Luft bleiben. So werden die Gefäße gefüllt, die Oberfläche glatt gestrichen, darüber wird ein feuchtes Stück Muslin gelegt, auf welches man etwas Salz streut, und darüber den Deckel festnagelt, so dicht schließend, daß kein Zwischenraum zwischen ihm und der Butter bleibt. So verpackt bleibt die Butter sehr lange gut und frisch, wenu man sie an kühlen, reinen und luftigen Plätzen aufbewahrt. — Für den Hausbedarf, ist es oft zweckmäßig Butter einzulegen; am besten vom August bis Oktober; Steintöpfe eignen sich zu diesem Zwecke besonders. Man drückt die Butter nochmals leicht mit Salz durchknetet, so fest ein, daß auch nicht der kleinste leere Raum bleibt und gießt dann starke Salzlake darüber. Dies ist vielleicht die beste Methode, Butter ein jahrlang frisch und süß zu erhalten. Man kann aber auch die Butter in „Rollen" monatelang frisch und süß erhalten in einer Lacke. Zu dem Zwecke mischt man 3lb Salz, 1lb Salpeter und ½lb weißer Zucker und übergießt dies mit 6 Quarts Wasser, läßt abkühlen und setzen, und seiht durch ein passendes Tuch. Diese Flüssigkeit wird über die „Butter-Rollen" gegossen, die Rollen mit schweren Gewichten untergehalten und die Butter ist dann im nächsten April noch so süß als im Oktober.

Butter, ranzig gewordene wieder wohlschmeckend zu machen. Man arbeite solche Butter in einem Butterfasse oder sonstigen Gefäße mit etwas süßer Milch oder frischer Buttermilch gehörig durch und wasche und salze sie dann wie frische Butter. Die Milch oder Buttermilch nimmt nämlich die Butterfäure (ranzige Bestandtheile) in sich auf und die Butter wird so wieder wohlschmeckend. Aus diesem Grunde ist es auch empfehlenswerth, wenn man alten Rahm buttert, demselben etwas frische Milch zuzugießen; die Butter kommt dann schneller und wird wohlschmeckender.

Man soll 1lb Butter (ranzige) mit 2 Loth frisch geglühter, gröblich gestoßener Holzkohle, ½ Loth gepulverte Kreide, 1 Theelöffel voll Honig, einige Scheiben von gelben Rüben und ½lb Wasser, 20 Minuten gelinde kochen und dann durch doppelte Lage Stroh laufen lassen.

C

Canarienſect. Dieſen angenehmen, dem Madeira ähnlichen Wein nachzuahmen, werden folgende Vorſchriften empfohlen: 15℔ Zucker und 20℔ entſtielte und entkernte große Roſinen, werden in ein etwa 1 Eimer enthaltendes Faß gebracht, dieſes mit jungem Wein bis etwa handhoch leeren Raum vollgefüllt. Das Spundloch wird loſe verſtopft, das Faß an einen mäßig warmen Ort gelagert und den Inhalt täglich einmal gut durchgerüttelt. Nach beendigter Gährung (nach etwa 40 Tagen) bringt man das Faß in den Keller, läßt den Wein klar abſetzen und zieht ihn dann auf ein reines, leicht geſchwefeltes Faß. Nach einiger Zeit kann man ihn dann auf Flaſchen ziehen.

Oder: 20 Theile Zucker, 30 Theile Roſinen, 70 Theile gedrückte Stachelbeeren und 50 Theile Waſſer läßt man zuſammengähren, preßt dann ab und behandelt inn wie andern Wein.

Canarienvogel, Wartung und Pflege deſſelben. Ein gut gehaltener Canarienvogel kann 20 Jahre alt werden; aber wie ſelten erreicht ein ſolches Thierchen nur halb dieſes Alter! Die Meiſten ſterben wohl lange vor dieſer Zeit, in der Regel durch die Schuld ihrer Beſitzer.

Um geſunde Canarienvögel, und an ihnen zugleich gute Sänger zu haben, iſt durchaus nöthig, ſie in der einfachſten Weiſe zu halten. Ein Vogelhändler in Philadelphia gibt auf ſeiner Karte hierzu folgende Regeln:

Man bringe den Käfig ſo an, daß keine Zugluft den Vogel treffen kann.

Man gebe geſunden Vögeln *nichts als* Samen, Waſſer, Cuttlefish bone und Sand auf den Boden des Käfigs.

Zuweilen ein wenig Waſſer zum Baden.

Das Zimmer ſollte nicht überhitzt ſein.

In der Mauſer halte man ihn warm und vermeide Zugluft.

Man gebe ihm hinlänglich Rübſamen; ein wenig hartgekochtes Ei, feingerieben, iſt ausgezeichnet.

Durch Beobachtung dieſer einfachen Vorſchriften, kann man Vögel Jahre lang in gutem Zuſtande erhalten.

Hiermit iſt allerdings das Hauptſächlichſte gegeben, was zum Wohlſein des Vogels zu beobachten nöthig iſt; indeſſen dürften noch einige weitere Bemerkungen am Platze ſein.

Der Vogelbauer sei stets von hinlänglicher Größe. Das Thierchen verlangt zu seinem Wohlbefinden hinlänglich Raum zum Umherspringen; deßhalb sollte der Bauer wenigstens 1 Fuß hoch sein und 8 Zoll im Durchmesser halten. Ein Anstrich der Drahte mit Oelfarbe ist empfehlenswerth, allein giftige Farben, namentlich die arsenichaltigen grünen sollten vermieden werden, damit die Vögel sich nicht durch Abknuppern derselben schaden.

Die Sitz- und Springstangen dürfen nicht zu dünn sein; die Zehen der Vögel sollen dieselben nicht ganz umgreifen können, weil sie sonst leicht wehe Zehen bekommen. Am besten mache man die Stangen, deren sich wenigstens 3 über's Kreuz gelegt im Käfig befinden sollen, von verschiedenen Dimensionen, so daß die Füße bei jedem Sprunge in eine andere Stellung kommen.

Vor allem halte man den Käfig stets rein; durch Reinlichkeit, neben der entsprechenden Nahrung, kann man leicht die nicht seltenen Krankheiten vermeiden, welche oft den Thierchen das Leben kosten. Hat man auf dem Boden des Käfigs keinen Schieber, den man herausnehmen und reinigen kann, so lege man ein passend geschnittenes Stück Zeitungspapier hinein, das man so oft als nöthig entfernt und durch ein frisches ersetzt; ebenso wechsele man von Zeit zu Zeit die Sitzstangen durch reine, die man zu dem Zwecke vorräthig hält und putze oft das Freß- und Trinknäpfchen.

Als tägliche Nahrung gebe man für gewöhnlich eine Mischung aus Rübsamen und Canariensamen, die den Thieren besonders zusagt. Alle vermeintlichen Delikatessen, wie Zucker, Kuchen, Bisquit sind absolut nachtheilig und streng zu meiden, wenn man die Thierchen nicht krank werden sehen will; am Zucker beschädigen sich die Thiere nicht blos den Schnabel, sondern verderben sich auch daran, sowie an den Backwerken, die Verdauung.

Hanfsamen zerquetscht ist meistens eine wahre Delikatesse für die Thiere, die man aber nur gelegentlich unter das Futter mischen sollte. „Will man sie beständig etwas besser tractiren," sagt Bechstein, „so gibt man ihnen ein Gemisch von Sommerrübsamen, ganzen Haferkörnern oder Hafergrütze, mit Hirsen oder etwas Canariensamen vermengt." Das gewöhnliche Weißbrod essen die Thiere meistens außerordentlich gern, und man kann sie daher auch gelegentlich mit ein paar Krümchen altbackenen Brodes tractiren, ohne ihnen zu schaden;

ja in einer amerikanischen Farmerzeitung wird gerathen, sobald sich ein Vogel krank zeige, ihm jede andere Nahrung zu nehmen und ihm einen Tag lang nur eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod als Futter zu geben.

Grünes Futter wird von Manchen besonders empfohlen, allein man hat hiermit sehr vorsichtig zu sein, weil sich manche Thierchen leicht krank essen, wenn man ihnen Grünes im Uebermaß gibt. Man darf nur aufmerksam sein und wird dann leicht finden, daß viele Vögel nach einer guten Mahlzeit von Grün-Futter verdrossen sind, sich aufblähen und nicht singen. Man gebe ihnen daher lieber im Sommer gelegentlich nur ein bischen Salat, Kresse, Mausedarm u. dergl., und beobachte dabei, wie die Vögel das grüne Futter vertragen, im Winter dann und wann ein wenig Weißkraut, Süßapfel u. s. w. Man kann die Thierchen freilich gewöhnen, Alles, und zwar gern zu genießen, was nur in der Küche bereitet wird, aber man verkürzt durch solche naturwidrige Speise auch stets ihr Leben.

Manche Canarienvögel sind, oder werden, besonders gefräßiger Natur und halten sich dann so anhaltend beim Freßnäpfchen auf, daß sie darüber das Singen mehr oder weniger ganz vergessen. In solchen Fällen thut man wohl, täglich nur die bestimmte Portion Futter zu geben, und als solche rechnet man 1, höchstens 2 Theelöffel voll trockenen Samens. Dasselbe Mittel ist zu empfehlen, wenn die Vögel den Samen umherwerfen, um die besten Körner auszulesen.

Das gekochte Eigelb als Futter, ist für gewöhnlich gewiß zu entbehren, oft gegeben würde dasselbe sogar schädlich sein; nur in der Mauserzeit, wenn die Thiere durch das Abwerfen ꝛc. der Federn, bedeutend schwach und förmlich krank sind, paßt dies Futter zuweilen gegeben schon eher. Sonnenblumensamen, so wie Wegerichsamen fressen die Thiere ebenfalls sehr gern, und man kann ihnen diese Futterarten zuweilen, der Abwechselung halber, auf den Boden streuen. Bestreut man den Boden des Käfigs zuweilen mit Flußsand, so picken die Thierchen die kleinen Quarzkörnchen heraus und diese sind heilsam für die Verdauung.

Irgend welches Lieblingsfutter aber im Uebermaß zu gebe ist noch aus dem Grunde nachtheilig, weil die Thierchen dur zu vieles Fressen leicht fett werden, und dann ist es mit de Singen mehr oder weniger vorbei. Aus demselben Grunde auch ein recht geräumiger Käfig empfehlenswerther, als ein kle

ner, in dem sie sich durch ungezwungenes Umherhüpfen die nöthige Bewegung nicht so gut machen können.

Außer dieser einfachen Nahrung, verlangt aber der Canarienvogel zu seinem Wohlbefinden, so viel als möglich helles Tageslicht und Sonnenwärme; dagegen schütze man ihn gegen strahlende Sonnenhitze, große Ofenwärme und Zugluft. Neben dem täglich erneuerten Trinkwasser, ist das häufige, fast tägliche Baden in frischem Wasser, ein Bedürfniß zum Wohlbefinden. Die meisten Canarienvögel baden leidenschaftlich gern, und überschwemmen so zu sagen bei dieser für sie so angenehmen Operation die ganze Nachbarschaft mit Wasser. Um dies Wasserpludern nun nicht täglich im Käfig zu haben, kann man, wenn man dazu eingerichtet ist, die Thierchen leicht gewöhnen, aus ihrem Käfig zu kommen und ihr kleines Wannenbad auf dem Fußboden oder an einem sonst passenden Platze zu nehmen.

Während der Mauserzeit, verlangen die eben besprochenen Regeln noch besonders sorgfältige Beobachtung; ein sonst gut gehaltener Vogel, wird auch ohne besondere Schwierigkeiten durch die Mauser kommen. Zeigt sich indessen das Thierchen besonders matt und schwach, so gebe man ihm jetzt mehr und kräftigere Nahrung und namentlich etwas feingeriebene, hartgekochte Eidotter neben dem gewöhnlichen Futter. Süßholz und Safran und dergleichen ins Trinkwasser zu thun, ist mehr schädlich als nützlich. Eher zu empfehlen ist, einen kleinen eisernen Nagel in das Trinkgefäß zu thun und denselben darin zu lassen, während man das Trinkwasser alle Tage erneuert. Manche Vogelbesitzer halten diesen eisernen Nagel mehr oder weniger beständig das ganze Jahr im Trinknäpfchen, und behaupten, daß die Vögel in Folge davon mehr und besser singen. Ich kenne mehrere solcher Eisenwassertrinker, die ausgezeichnete Sänger sind.

Krankheiten der Canarienvögel. „Ich kenne verschiedene arme Leute, sagt Dr. Bechstein, „die eine große Menge Canarienvögel erziehen, und viele der mißbrauchten Nahrungsmittel, wie z. B. Zwieback, Bisquit ꝛc. kaum dem Namen nach kennen und schöne, gesunde, muntere und kecke Vögel erhalten." Dies ist sehr richtig; es geht diesen Thierchen, wie den Kindern, beide sind und bleiben um so gesünder, je einfacher und vernünftiger sie gehalten werden, und je weniger sie mit dem Genuß gesundheitsverderbender Leckereien bekannt werden. Bei einiger

Beobachtung nun kann man leicht schon die ersten Anfänge des Erkrankens erkennen.

Krank ist ein Vogel nämlich: wenn er aufhört zu den gewohnten Zeiten zu singen, nicht frißt oder heißhungrig frißt, nicht wie gewöhnlich munter umherspringt, vielmehr traurig und verdrossen stillsitzt, dabei sich gleichsam wie eine Kugel zusammenzieht und die sonst glatt anliegenden Federn aufpustert, den Kopf wohl gar unter die Flügel steckt u. s. w. Sieht man derartige Symptome, so forsche man nach, wovon sie herrühren, und sorge dafür, daß sie sich nicht wiederholen; in den allermeisten Fällen wird man wohl verkehrte Nahrung als die Ursache anzuklagen haben und wird dann klug genug sein, dieselbe in verständiger Weise abzuändern. Die wesentlichsten Krankheiten der Canarienvögel sind folgende.

Durchfall, der gewöhnlich nach ungewohnter Nahrung eintritt. Die Thierchen geben alle Augenblick eine dünne, weiße und grünliche kalkartige Materie von sich, die meist die Federn um den After zusammenklebt und durch ihre Schärfe den After entzündet ꝛc. Bei erstem Erscheinen wird der Durchfall meist leicht gehoben, durch zweckmäßig veränderte und vereinfachte Nahrung; bei längerem Bestehen schneide man vorsichtig die beschmutzten Federn fort und bestreiche den After gut mit Oliven-Oel; zugleich lege man in das Trinknäpfchen einen eisernen Nagel und gebe nur das naturgemäßeste Futter und dieses nur in kleinen Portionen, wenn das Thier aus Heißhunger zu viel auf einmal frißt.

Verstopfung. Man sieht den Vogel wiederholt den Hinterleib beugen, aber die Excremente gehen nur selten und mit Schwierigkeit ab. Auch dies Leiden entsteht meist nur nach verkehrtem Futter, weßhalb man dieses naturgemäß verändere. Hier versuche man etwas grünes Futter, gelegentlich ein wenig Apfelsalat, Brunnenkresse u. s. w. Bei sehr hartnäckiger Verstopfung kann man einen glatten Stecknadelknopf in Oliven-Oel tauchen und mit Vorsicht sanft in den After führen.

Auszehrung (Dürrsucht). Fährt man längere Zeit fort, dem Vogel naturwidrige Nahrungsmittel zu geben, beachtet man die ersten Symptome der hiernach zeitweilig eintretende geringeren Erkrankung, wie abwechselnd Durchfall und Verstopfung u. s. w. gar nicht, so zeigt sich allmählig eine tiefere Erkrankung; das Thierchen wird mehr und mehr träge und traurig u. s. w., die gestörte Verdauung zeigt sich durch Unlu

zum Freſſen oder heißhungriges Verſchlingen, die oft abwechſeln, ebenſo Diarrhöe und Verſtopfung und dabei ſtets zunehmende Abmagerung des Vogels. In dieſem Falle verlangt die Pflege des Vogels die größte Aufmerkſamkeit; alles ungeſunde Futter iſt auf das ſtrengſte auszuſchließen, und dagegen nur die angemeſſendſte Nahrung zu geben. Ein eiſerner Nagel ins Trinkwaſſer, namentlich wenn Durchfall vorherrſcht. Bechſtein erklärt das Füttern mit Brunnenkreſſe als ſehr hülfreich.

Verſtopfung der Fettdrüſen (Darre). Außer den gewöhnlichen Zeichen des Erkranktſeins, ſieht man den Vogel oft ſtillſitzen und den Schwanz abwärtsbeugen; die Federn auf dem Steiße (oberhalb des Schwanzes) ſträuben ſich und die Vögel beißen oft auf den Rücken des Schwanzes u. ſ. w. Hier iſt die Drüſe erkrankt, mit deren Fett ſich die Vögel die Federn einſalben, wie dies man z. B. oft nach dem Baden bei ihnen ſehen kann. Findet man die Drüſe angeſchwollen und verhärtet ꝛc., und man beſtreiche ſie daher wiederholt mit ungeſalzener Butter und dergleichen. Eine Bleiſalbe anzuwenden, wie Bechſtein empfiehlt, iſt wohl nicht zu rathen, da die Vögel Alles mit dem Schnabel zu entfernen pflegen, was man an ſie ſtreicht und ſie erreichen können. Noch weniger aber ſteche oder ſchneide man an der Drüſe, weil man dadurch, nach den beſten Autoritäten, ſtets das Leben des Vogels riskirt. Da jedenfalls neben verkehrter Nahrung noch beſonders Mangel an Reinlichkeit und dergleichen die Urſachen dieſer Krankheit ſind, ſo gebe man den Vögeln nur die einfachſte und beſte Nahrung und laſſe ſie, ſo oft ſie mögen baden.

Epilepſie (Fallſucht). Ein zu gutes Futter, neben Mangel an Bewegung, vielleicht auch Erkältung, Furcht, Zorn ꝛc. kann dieſe Krankheit veranlaſſen. Bechſtein ſagt: „Ich habe kein beſſeres Mittel gefunden, als daß ich die Vögel, indem ſie davon befallen wurden, einige Mal in eiskaltes Waſſer tauchte, und ihnen die Nägel ſo weit beſchnitt, bis einige Tropfen Blut herausfloſſen. Auch waren einige dem Vogel eingegebenen Tropfen Baumöl von gutem Erfolg.“

Die langen Auswüchſe an den Zehen und dem Schnabel werden mit einer ſcharfen Scheere weggenommen, doch ſchneide man die Krallen nicht zu weit ab, ſonſt verlieren die Vögel zu viel Blut und werden leicht lahm.

Läuſe oder vielmehr Milben ſtellen ſich gewöhnlich ein bei Vögeln, die krank ſind, oder nicht reinlich genug gehalten werden, und man ſieht dann die Thierchen beſtändig an ſich picken.

Man sorge für größte Reinlichkeit, lasse oft baden, bestreue das Gefieder des Vogels, ebenso den Boden des Käfigs mit echtem persischen Insekten-Pulver, halte beständig trockenen Sand, den man mit gestoßenem Anis vermengen kann, im Käfig, erneuere oft die Sitzstangen u. s. w.

Zähmung der Canarienvögel. Die Beobachtung dieser Thierchen kann dem Liebhaber derselben vielfaches Vergnügen gewähren; man findet bei ihnen eine eben so große Verschiedenheit des Temperamentes und der geistigen Anlage wie in der Menschenwelt: kluge und dumme, traurige und lustige, friedfertige und zanksüchtige u. s. w. Sie werden meist sehr bald zahm und zutraulich, wenn man sie frei im Zimmer fliegen läßt; man kann sie so sehr leicht gewöhnen sich an bestimmten Plätzen zu baden, ihr Futter zu finden u. s. w., und daß sie auf's Wort wieder in ihren Käfig gehen. Bei allen diesen Dingen muß man sich indessen nicht übereilen, sondern den Thierchen Zeit lassen, sich nach und nach zurecht zu finden; ein Dummkopf von Vogel kann einem freilich die Sache verleiden, aber desto mehr Vergnügen wird man bei einem klugen Thierchen haben.

Canada-Distel. Ein Correspondent der „Nordwestlichen Acker- und Gartenbau-Zeitung" versichert, daß er durch folgende Methode diese Plage immer gründlich vernichtet hat: „Man nehme Salzlake vom Pöckelfleisch, grabe eine Furche rund um die Distel herum und schütte die Lake auf den von der Distel occupirten Platz, wo möglich bei trockenem Wetter. Obiges Mittel wurde von verschiedenen Personen vielfach versucht, und hatte jedesmal die gründliche Vertreibung der Distel zur Folge."

Capwein, Nachahmung desselben. 2½ Pfund weißer Zucker, ½ Quentchen pulverisirter Coriander, ½ Quentchen Gewürznelken, 1 Quentchen englisches Gewürz, Alles klein gestoßen und mit ½ Quart Wein leicht aufgekocht, nach dem Erkalten durch Leinwand gegossen und zugleich mit ½ Quart Rosen- und Orangenblüthenwasser mit gewöhnlichem Wein in ein 5 Gallonen-Fäßchen gethan, gut durcheinander geschüttelt, bringt das Fäßchen auf Lager, füllt ganz auf und läßt nun gut verspundet einige Zeit zum Klären liegen.

Carbolsäure. Dieses erst seit mehreren Jahren bekannt gewordene chemische Produkt, hat in neuester Zeit ganz besondern Ruf erlangt dadurch, daß es sich allerwärts als das zuverlässigste Desinfectionsmittel bewiesen hat. Die Carbolsäure ist nämlich selbst in sehr kleinen Dosen, ein Gift für alle minderen Organismen; diese sterben ab, wenn sie mit, sogar, sehr verdünnter Carbolsäure in Berührung gebracht werden. Aus diesem Grunde leistet die Carbolsäure große Dienste bei Vertilgung des Ungeziefers aller Art bei den Hausthieren u. s. w. Aber ebenso zerstört das Carbol auch die lebendigen Keime und Pilze u. s. w., welche die Gährung und die Fäulniß und dgl. Zersetzungsvorgänge bewirken. Carbol ist darum das sicherste antisepticum, d. h. Fäulniß und Zersetzung jeder Art hemmende Mittel und zwar wirkt Carbol in dieser Beziehung so mächtig, daß $\frac{1}{1000}$, ja $\frac{1}{5000}$ Monate lang verhindern kann, die Zersetzung, Gährung oder Fäulniß von Urin, Blut, Leimlösung, Mehlpaste u. s. w., ja die bloßen Carboldämpfe erhalten Fleisch in verschlossenen Räumen Wochen lang.

In der Morgue in Paris im heißen Sommer zeigte sich z. B. bei 6 ausgestellten Cadavern, daß, als Chlor und dgl. deren Zersetzung nicht hemmte, das Besprengen der Cadaver mit Wasser das nur $\frac{1}{4000}$ (nach Gewicht) Carbolsäure enthielt, vollständig im Stande war, die Fäulniß zu hemmen und die üblen Gase ꝛc. zu zerstören.

Nach diesen in Kürze angedeuteten eigenthümlichen Wirkungen des Carbol wird es leicht begreiflich sein, daß dasselbe auch im Stande ist, die Ansteckungsstoffe der schlimmsten Krankheiten, wie Cholera, Blattern, Typhus ꝛc. zu zerstören, da die e Ansteckungsstoffe eben nichts anders sind, als kleine Organismen, die sich im Laufe der betreffenden Krankheit bilden, und dann die Krankheit auf andere Individuen weitertragen. Die Erfahrung hat die glänzenden Erfolge der Carbolsäure in dieser Beziehung allerorten bestätigt, wo man dieselben bei ansteckenden Krankheiten in Anwendung brachte.

Angesichts dieser bekannten Thatsachen, ist es unverantwortlicher Leichtsinn wenn in Epidemien von Blattern, Cholera u. s. w. die Benutzung dieses Mittels in den betreffenden Familien versäumt wird.

Was die Anwendung des Mittels selber betrifft, so ist diese sehr einfach, da die Carbolsäure in ihrer ursprünglichen Krystallform, sich weniger zur direkten Verwendung eignet, so findet man

ſie im Handel in Auflöſung und in Pulver mit Kalk vereinigt, und dieſe beiden Präparate ſind für alle Fälle genügend, nur ſorge man, daß man chemiſch reine Artikel verwendet.

Um Krankenzimmer zu desinfiziren genügt es, daß man ein paar Unzen Carbol-Kalk in paſſenden Schalen umherſtellt oder auch die wäſſrige Löſung deſſelben. Mit der Löſung der Carbolſäure (eine ſolche enthält 5 Prozent reine Carbolſäure) kann man auch gelegentlich die Stube beſprengen oder damit durchtränkte Tücher umherhängen. Auf dieſe Weiſe erhält man durch Verdünſtung des Carbol einen beſtändigen und durchdringenden Geruch nach Carbol, der indeſſen angenehm iſt, wenn die verwendeten Materialien nicht durch widerliche Beimiſchungen verunreinigt werden. Die flüchtige Carbolſäure zerſtört ſo überall die ebenfalls flüchtigen Contagien und die Luft bleibt rein.

Excremente, Water-Cloſets ꝛc. ſind fortwährend zu desinfiziren, und zwar durch Einmiſchen und Einſtreuen einer hinlänglichen Menge des Carbolſäure-Kalks.

Leinene und baumwollene Bett- und Leibwäſche des Kranken, welche man vor dem Waſchen 24 Stunden in Waſſer, dem auf 5 Gallonen etwa 1 Unze reine Carbolſäure und 2 Unzen Natronlauge zugeſetzt ſind.

Wollene Wäſche aller Art behandle man ebenſo ohne Natron-Zuſatz.

Bettfedern, Pelze, Tuchſachen u. dergl., welche nicht gewaſchen werden können, beſprenge man mit einer Löſung von 2 Unzen Carbolſäure in 1 Quart Spiritus und klopfe und bürſte ſie ſpäter aus.

Leichen beſtreue man mit Pulver des Carbolſäure-Kalks, oder beſprenge ſie wiederholt mit Carbolſäure-Löſung.

Viele Aerzte laſſen die Carbolſäure in den Zimmern der meiſten ihrer Kranken anwenden, ſelbſt wenn die Krankheit nicht gefährlicher und anſteckender Natur iſt, was aus dem Grunde empfehlenswerth iſt, weil dadurch die eingeſchloſſene Stubenluft friſcher und erträglicher für Kranke und Wärter wird.

In London wurden in den heißen Sommermonaten di Straßen an abwechſelnden Tagen mit einer ſchwachen Löſun der Carbolſäure beſprengt, was den Geſundheitszuſtand de Nachbarſchaft ſehr verbeſſerte; Jedermann ſprach ſeine Zufrie

denheit aus, über die dadurch bewirkte Entfernung unangenehmer Gerüche und die dadurch hergestellte Frische der Luft.

Carbonaden, s. Coteletts.

Cardinal bereitet man, indem man zu einer Flasche guten, weißen Weines 1 bis 2 Löffel Bischoff-Essenz (s. daselbst) setzt und nach Belieben mit Zucker versüßt.

Catarrh, Erkältung. Folgender Rath von Dr. Hall für derartige Fälle, ist ohne Zweifel mehr werth, als ein Dutzend Rezepte; H. sagt: „So wie man überzeugt ist, sich erkältet zu haben, thue man drei Dinge: erstens, esse nichts; zweitens, gehe zu Bette und decke sich gut zu, in einem warmen Zimmer; drittens, trinke so viel kaltes Wasser, als man kann oder mag oder auch Kräuterthee (Fliederblumen, Lindenblüthen und dergleichen), und in drei Fällen aus vieren, wird man wohl sein in 36 Stunden. Eine Erkältung vernachlässigen 48 Stunden lang, nachdem der Husten ꝛc. anfängt, heißt sich selber das Kuriren unmöglich machen, bis der Husten seinen Lauf durchgemacht hat in etwa 14 Tagen. Wärme und Enthaltsamkeit, sind sichere und zuverlässige Kuren, wenn frühzeitig angewendet. Wärme hält die Poren der Haut offen und schafft so Erleichterung nach Innen, während die Enthaltsamkeit die Zufuhr abschneidet, das Material für den Schleim ꝛc., der im andern Falle ausgehustet werden muß."

Cemente. Eigentlich versteht man unter dieser Bezeichnung gewisse Arten Kalkmörtel, die an der Luft und im Wasser erhärten und die gewöhnlich fabrikmäßig im Großen bereitet werden (wie das Portland-Cement, Roman-Cement und viele Andere), aber oft nennt man auch jeden Kitt Cement, namentlich solche, die dazu dienen, größere Fugen auszufüllen und verschiedene Körperflächen dauernd mit einander zu vereinigen u. s. w. Derartige gute Cemente sind die folgenden:

Festes und dauerhaftes Cement zu allerlei Zwecken, von Schwartz. Man mische 4 bis 5 Theile

trockenen, gesiebten Thon, 2 Theile rostfreie Eisenspäne, 1 Theil schwarzes Manganoxyd, ½ Theil gewöhnlich Salz und ½ Theil Borax, Alles so fein als möglich gepulvert. Man rührt es mit Wasser zu einem dicken Brei und verwendet diesen so schnell man kann. Den Gegenstand trocknet man erst bei niedriger Temperatur, die man allmählig zur beginnenden Rothhitze steigert. Das Cement wird so sehr hart und glänzend und widersteht vollkommen dem kochenden Wasser sowohl, als auch starker Rothglühhitze.

Cement für gesprungene Ofenplatten ꝛc. Fein pulverisirtes Eisen (wie man es im Drugstore kauft) mische man mit flüssigem Wasserglase zu einer dicken Paste, mit der man die Sprünge ausstreicht.

Wasserfestes Cement für Holz, Stein, Metall und Glas. 10 Theile (nach Maß) Bleiglätte, 10 Theile Gyps, 10 Theile feingeriebener weißer Sand und 1 Theil feingepulvertes Calophonium mischt man, wenn man es gebrauchen will, mit gekochtem Leinsamenöl zu einem ziemlich steifen putty. Dies macht ein vortreffliches Cement und wird besonders für Aquarien und dergl. empfohlen. Man warte einige Tage, ehe man den Gegenstand in Gebrauch nimmt.

Cement um Glas in Metallhülsen zu befestigen. Man schmilzt 8 Theile Colophonium, 2 Theile weißes Wachs und 4 Theile englisch Roth, setzt dann 1 Theil venetianischen Terpentin zu und rührt bis zum Erkalten. Diese Masse wird beim Gebrauch erwärmt auf die erwärmten Stellen gebracht.

Alaun und Gyps gepulvert und wohl gemischt, mit Wasser zu einem Brei angemacht und alsbald verwendet, bildet bald eine sehr harte Composition. Ausgezeichnet zur Befestigung der Messingstücke auf Glaslampen und viele andere Zwecke.

Cement um Eisenstäbe ꝛc. zu befestigen. Um Eisen in Stein zu befestigen, ist das Vergießen mit Blei oder Zink am haltbarsten. Wo man dieses aber nicht anwenden will oder kann, mische man 3 Theile frischgebrannten Gyps und 1 Thei

Eisenfeile mit Leimwasser zu einem passenden dicken Brei, den man sofort verwendet.

Champagner (Schaumwein.) Schon längst hat man auf verschiedene Weise dieses angenehme und liebliche, unter Umständen auch sehr gesunde Getränk, das ursprünglich in Frankreich allein bereitet wurde, auch anderwärts künstlich mehr und mehr nachzuahmen gesucht. Die Eigenthümlichkeit des Champagners besteht bekanntlich darin, daß er beim Einschenken sprudelt und schäumt und perlt ꝛc., was dadurch erreicht wird, daß man im gewöhnlichen Wein durch besondere Behandlung, das Kohlensäure Gas, was bei der Weingährung sonst als Zersetzungsprodukt des Zuckers verfliegt, künstlich in den Flaschen im Wein zurückhält und zwar in so großer Menge, daß sie später beim Freiwerden durch das Einschenken, eben dieses Brausen und Schäumen im Weine bewirken kann. Die Kunst der Nachahmung des Champagners besteht daher vorläufig einfach darin, in irgend einen versüßten Wein Kohlensäure in solcher Menge zu bringen, und erhalten, daß beim Einschenken eben das Champagnersprudeln ꝛc. entsteht. Die Mittel u. Wege, welche man zu diesem Zwecke zu benutzen pflegt, ergeben sich aus folgenden Vorschriften.

1. Champagnerpulver. Zu einer Flasche Mosel- oder sonst leichtem Wein fügt man 4 bis 6 Loth Candiszucker, 30° Doppeltkohlensauer-Natron und zuletzt 20 Gran reine Weinsteinsäure, worauf man die Flasche schnell gut verkorkt und fest verbindet und dann durch Schütteln die verschiedenen Ingredienzien in der Flasche zur Lösung bringt.

Diese so häufig gedruckte Vorschrift gibt allerdings in kürzester Frist, einen brausenden Weiu; allein Champagner sollte man das so erzielte Getränk nicht nennen, da es eigentlich nur ein brausendes, wohlschmeckendes, gelindes Abführmittel ist.

2. Champagner-Bereitung durch Imprägnation mit Kohlensäure. Dies ist wohl die gebräuchlichste Methode der Schnellfabrikation des Champagners und besteht darin, daß man passenden Wein in einem geeigneten Apparate wie z. B. Mineralwasser-Apparat mit Kohlensäure-Gas hinlänglich schwängert und dann auf Flaschen zieht und wie Champagner verbindet. Derartiger Champagner wird schon in Frankreich in großen Quantitäten bereitet; P. Duplais in Paris gibt z. B. folgende Vorschrift:

70 Liter eines klaren weißen Weines werden mit einem Liqueur versetzt, den man bereitet aus 5 Kilogram weißen Candis, 5

Liter Weißwein, 3, 5 Liter weiß Cognac und 5 Gran Vanilletinctur (durch Digeriren von ½ Unze Vanille u. 1 Quart Alkohol) und dann die ganze Flüssigkeit mit einem Kohlensäure Apparate in Verbindung gebracht. Der Wein sollte wenigstens 10 Prozent Alkohol enthalten, weil er um so mehr Kohlensäure absorbirt, je mehr Alkohol er enthält. Der mit Kohlensäure geschwängerte Wein wird dann auf Flaschen gezogen, verkorkt und verbunden u. s. w. wie ächter Champagner. In Berlin wird schon seit Jahren Champagner nach dieser Methode im größten Maßstabe bereitet; die verschiedensten und renomirtesten Etiquetten u. s. w. werden verwendet und so alle möglichen Sorten gemacht. Ja die Verkäufer von Apparaten zur Bereitung von Mousfirflüssigkeiten geben recht gute Vorschriften zur Bereitung für derartige Getränke, wie z.B. die folgende zu Champagner:

Zu 45 Flaschen Heidsick u. Co. Reims Champagner bereitet man einen Liqör, indem man 9½ Pfund Rohrzucker und 3 Pfund Candis mit 2½ Quart Weinspiritus von 90° F., 1½ Quart Wein und 1½ Quart Wasser einmal aufkocht, so daß sich der Zucker vollständig löst und setzt nach dem Abkühlen ½ Quart guten Cognac zu. Von diesem Liquör füllt man in jede Flasche 1–16 Quart, füllt dieselbe dann sofort mit einem leichten, 6 Volum Kohlensäure enthaltenden Weißwein aus dem Apparate und verkorkt wie Champagner. Man bringt in den Apparat nur den Wein ohne Liquör, den man gleich in die Flaschen vertheilt, weil sich Zuckerhalt-Flüssigkeiten nicht gut mit Kohlensäure imprägniren lassen. Im Kleinen kann man den Wein in den bekannten Gaskrügen imprägniren; man gießt dann einen guten, süßen Liqueur in die Trinkgläser und erhält dann beim Füllen der Gläser Champagner. Den Liqueur bringe man nicht in den Gaskrug, da hierdurch der Apparat leicht zersprengt werden könnte.

3. Champagner-Bereitung durch Gährung in den Flaschen. Dies ist die in Frankreich ursprünglich entdeckte und bis heute befolgte Methode, die man aber überall in kleinstem Maßstabe mit bestem Erfolge nachahmen kann, wenn man sich die Mühe nicht verdrießen läßt, die nothwendig mit der Arbeit verbunden ist. Die Hauptmomente des französischen Verfahrens der Champagner-Fabrikation sind nun aber in Kürze folgend

Ein guter, junger Wein, der noch nicht ganz ausgegohren wird geschönt, so daß er ganz klar ist; dann wird demselben n so viel Zucker zugesetzt, als nöthig ist, damit der ganze Zuck gehalt des Weines durch seine Zersetzung in der wieder eintr

tenden Gährung so viele Kohlensäure bilden kann, als für das gute Mousse des Champagners verlangt wird. Dieser mit Zucker versetzte Jungwein wird dann auf Champagnerflaschen gezogen, in welchen alsbald die Gährung wieder von Statten geht; die sich jetzt nun bildende Kohlensäure kann nicht mehr, wie im Fasse, entweichen, sondern wird in der Flasche zurückgehalten, durchdringt den Wein u. s. w., und macht diesen so zu Champagner. Weil durch diese Gährung aber wieder auf's neue ein Bodensatz, eine Hefe entsteht, so werden die Flaschen, welche die ganze Zeit ruhig auf den Seiten liegen, am Ende der Gährung mit dem Kopfe schräg nach unten gestellt, so daß der Niederschlag an der Wand der Flasche langsam hinunter auf den Kork gleiten kann.

Ist so nach und nach alle Unreinigkeit auf dem Korke gesammelt und der Wein über dem Bodensatze vollständig klar, so werden alle Flaschen degorgirt d. h. man nimmt eine Flasche nach der andern, den Kork beständig unten, vorsichtig auf, macht in dieser Stellung die Verschließung los, doch so, daß der Bodensatz nicht wieder aufgerüttelt wird und läßt nun den Kork in den Ausschnitt einer leeren Tonne, die zur Seite steht, fliegen, wobei indessen mit dem Korke und der auf ihn gesammelten Unreinigkeit, aber auch mehr oder weniger Wein ausgetrieben wird. Nach diesem Degorgement richtet man sofort die Flasche auf und verkorkt dieselbe alsbald mit einem andern Korke, den man zu diesem Zwecke schon in der andern Hand parat hielt. Nach kurzem Stillstehen wird der brausende Wein in der Flasche wieder ruhig und man füllt dieselbe vorsichtig vermittelst eines Trichters wieder voll. Zu dieser Auffüllung wird nun aber nicht reiner Wein genommen, sondern eine Mischung aus Wein, Zucker, Cognac u. s. w., welche die Franzosen Liqueur nennen.

Nach dem Degorgement und dem Zusatz des Liqueur ist nun der Champagner fertig; die Flaschen werden gut zugebunden, in der bekannten Weise noch extra mit einem Draht um den Hals und Kork versichert u. s. w., und werden dann in kurzer Zeit in den Handel gebracht. Im Ganzen dauert dieser Prozeß in Frankreich gewöhnlich 2 Jahre, bis der Traubenmost von der Presse als fertiger Champagner in Flaschen verkauft werden kann, oft 3 Jahre; allein man wird ganz guten und klaren Champagner schon in 1 Jahre haben können, wenn man verfährt wie bei „Stachelbeer-Champagner" angegeben ist.

Man kann nun hienach leicht einen jeden passenden Weider wenigsten 10 Volum Prozente Alkohol hat, wie Mose Rhein- und Neckarweine, viele selbstgemachte Trauben- u. Frue

weine in Champagner verwandeln; schwere, trockne und sehr süße Weine eignen sich nicht dazu.

Ueber den Zusatz des Zuckers. In den Fabriken wird, wie schon erwähnt, der zu Champagner bestimmte Wein auf seinen Zuckergehalt untersucht und dann noch so viel reiner Zucker zugesetzt, daß der Zuckergehalt für jede Flasche 16 bis 18 Gramm beträgt, also ungefähr ½ Unze oder 4 Quentchen. Dies gibt dann ein vorzügliches Mousse, ohne daß die Flaschen zerspringen. Schon bei 5 Quentchen Zuckergehalt zeigte sich, bei wiederholten Versuchen, ein starkes Zerspringen der Bouteillen.

Hienach kann man annäherungsweise den Zuckerzusatz bestimmen. Die genaue Bestimmung des Zuckers durch önometrische Untersuchungen und Berechnung und dgl. ist zwar nöthig für Fabrikanten im Großen; allein für Fabrikation im Kleinen wird es für alle Fälle genügen, wenn man ältern, fertig ausgegohrenen Weinen ½ Unze Zucker pro Flasche zusetzt; für Jungweine aber, die noch nicht vollständig vergohren und noch ziemlich süß sind, werden 2 bis 3 Quentchen genügen. Man hüte sich im Ganzen vor einem zu großen Zuckerzusatz, weil eine zu starke Kohlensäurentwickelung leicht viele Flaschen zersprengen kann. Ueberdies ist es auch ganz nutzlos, so sehr viel Kohlensäure im Wein haben zu wollen, denn der in's Glas gegossene Champagner enthält unter allen Umständen doch nur ein dem Wein fast gleiches Volum Kohlensäure. Wie Mohr sehr richtig bemerkt, ist es nur eine Nachgiebigkeit gegen den Unverstand, wenn der Fabrikant sich bemüht, seinem Wein eine Mousse von 6 bis 7 Atmosphären zu geben. Der Propf mag noch so sehr knallen u. s. w. — der genossene Wein enthält doch nicht mehr Kohlensäure, als wenn er in der Flasche 2½ bis 3 Atmosphären Druck gehabt hätte. Gerade der am heftigsten schäumende Wein ist am schnellsten auf das kleinste Maß der Kohlensäure gebracht, wie auch die hochgespannten künstlichen Mineralwässer weit schneller abstehen, als die natürlichen, die keine stürmische Bewegungen erlitten.

Ueber den Zusatz des Liqueurs zum Champagner (Dossage.) Früher wurde dem fertigen Champagner nie Zucker u. s. w. zugesetzt, aber im Laufe der Zeiten hat sich bei Consumenten ein Wohlgefallen an sehr süß schmeckendem Champagner ausgebildet. Darum wird jetzt in allen Fabriken, sobald der Champagner degorgirt ist und er somit klar, aber meist herb und sauer ist, alsbald in jede Flasche ein Zusatz von Zuckerliqueur gemacht, was die Franzosen dossage nennen.

Dieser Liqueur war ursprünglich nur eine Auflösung von Candelzucker in Wein, aber nach und nach sind daraus sehr complizirte Compositionen geworden, die eine jede Fabrik anders bereitet, wodurch hauptsächlich die große Verschiedenheit der verschiedenen Marken hergestellt wird. So bestehen z. B. derartige Liquere außer den Candis aus einer Mischung von Portwein, verschiedene Cognac-Sorten, Madeira Wein, Kirschwasser, Himbeerspiritus u. s. w. Für die Privatfabrikation wird es genügen, wenn man einen Liqueur bereitet, etwa aus 18 Theilen Candis, 15 Theilen Wein, 1 Theil gutem Cognac; einem solchen Liqueur kann man dann aber nach Belieben irgend welchen bouquetreichen Wein, Madeira u. s. w. oder Himbeerspiritus u. s. w. zusetzen. Diesen Liqueur filtrire man aber erst durch Flanell.

Von einem solchen Liqueur setzen nun die Frazosen nach dem Degorgiren zu jeder ganzen Flasche wenigstens 10 Centiliter (⅛Flasche,) viele setzen aber 24 bis 26 Centiliter zu, was fast ¼ Flasche macht. Man mache also diesen Liqueurzusatz nach eignem Belieben mit einem bestimmten Maaße; will man viel Liqueur zusetzen, so sollte man nach dem Degorgiren noch etwas Wein aus der Flasche ausgießen, mit dem man nach Zusatz des Liqueurs die Flasche wieder voll füllt.

Ueber das Verschließen der Flaschen. Die verschiedenen Operationen bei der Champagner-Fabrikation sind durchaus nicht so schwierig, als sie dem Uneingeweihten erscheinen; selbst das bekannte Zubinden der Flaschen läßt sich sehr leicht zur Fertigkeit erlernen. Da diese letztere Operation indessen nicht blos sehr umständlich, sondern auch in anderer Beziehung mißlich ist, wo sie nicht im Fabrikbetrieb ausgeführt wird, so ist es für die Hausfabrikation des Champagners räthlicher, sich eine Anzahl Flaschen (namentlich halbe und viertels Champagner-Flaschen) mit den bekannten Drahthaken versehen zu lassen, die häufig zum Verschluß der Mineralwasser verwendet werden; mit diesen Haken kann man die Flaschen in kürzester Zeit schließen und öffnen. Da indessen selbst unter diesen Haken die Korke sich zuweilen heben, so kann man den Verschluß sehr haltbar machen, wenn jedesmal auf den Kork ein passendes 4eckiges Brettchen (z. B. von Cigarrenkisten u. dgl.) legt und über dieses dann den Haken zieht.

4. Champagner aus fertigem, altem Weine. Um einen alten Weißwein in Champagner zu verwandeln gieße man z. B. in ein reines, weingrünes Ankerfaß 20 Quart Wein, löse

in gleichen Theilen Wein u. Waſſer, etwa 4 Pfund Meliszucker auf, ſo daß die Flüſſigkeit, der man noch ungefähr 1 Pint reinen Alkohol zuſetzt, hinreicht, das Faß bis auf etwa 2 Zoll hoch ſpundvoll zu machen. Man füge dann ein paar Löffel voll gut ausgewaſchener Wein- oder Bierhefe zu, ſchüttele Alles wohl um und bringe das Faß an einen paſſenden Ort von 10 bis 18° R. und ſetzt einen Spunden mit heberförmiger Blechröhre auf, um den Wein die „verſchloſſene Gährung" (ſ. daſelbſt) durchmachen zu laſſen. Nach Beendigung derſelben (in etwa 14 Tagen) wird der Wein gut geſchönt (ſ. Schönen des Weines,) wonach er in circa 4 bis 6 Tagen vollſtändig klar ſein wird. Dieſer Wein enthält nun neben hinreichendem Gährſtoffe, auch noch viel unterſetzten Zucker, und füllt man denſelben nun auf Flaſchen und ſetzt gleich einer jeden eine entſprechende Menge Liqueur zu (wie bei Stachelbeer-Champagner angegeben iſt,) ſo wird man in nicht ſehr langer Zeit, (ſelbſt ohne weiteres Degorgiren) einen guten Champagner haben.

Außer der Hefe (Mohr ſchlägt oberjährige Hefe von Gerſte oder Weizen zu dem Zwecke vor) kann man aber auch verſchiedene paſſende Pflanzenſtoffe oder Fruchtſäfte u. ſ. w. anwenden, um alten auf Zucker verſetzten Wein in Gährung zu verſetzen, wie z. B. friſchen Traubenmoſt, zerſtampfte Stachelbeeren, Birnenſaft, Roſinen u. ſ. w.

5. Champagner Tinctur. Mit dieſer kann man jeden beliebigen Wein zu jeder Zeit in Champagner verwandeln: Man vermiſche 4 Quart recht ſüßen ungegohrenen Moſt, 1 Pfd. weißen Zucker und 2 Löffel voll Weingeiſt, ſetze dieſe Miſchung an einen mäßig warmen Ort und laſſe ſie daſelbſt in den Anfang der Gährung übergehen. Iſt dieſes geſchehen, ſo füllt man die Miſchung in recht ſtarke und mit guten, langen Propfen wohlverwahrte Flaſchen. Will man nun Champagner haben, ſo gießt man ein Glas voll von dieſer Champagner Tinctur unter eine Flaſche guten jungen Wein, verkorkt, ſchüttelt derb um und der Champagner iſt fertig. — Dies iſt eine Vorſchrift aus den „Weingeheimniſſen"; ſo ſchnell wie hier angegeben, wird nun wohl kein Champagner fertig; allein die Vorſchrift zeigt wenigſtens, wie man ſich ein gutes Gährmittel zur Champagnerbereitung verſchaffen kann.

Chocolade als Getränk wird auf verſchiedene Weiſe bereitet; allein die empfehlenswertheſte Methode der Chocolade-Bereitung iſt wohl mit ungefähr 2 Loth einer nicht gewürzten, reinen Chocolade-Maſſe, zerkleinert in einer guten Taſſe heißen Waſſers,

auf dem Feuer durch Rühren und Quirlen zur vollständigen Auflösung und Mischung zu bringen und dann etwa noch etwas Zucker zuzusetzen. Die so bereitete Chocolade giebt am besten den feinen Cacaogeschmack, ist nahrhaft, leicht verdaulich, nicht aufregend und paßt ganz wohl für viele Kranke.

Baker, ein bekannter Fabrikant guter Chocolade, empfiehlt auf 2 Loth seiner Masse 1 Pint, halb Wasser, halb Milch, zu nehmen und 2 Loth Zucker zuzusetzen, was für Manche vielleicht zu süß macht.

Anders ist es schon mit der Milch-Chocolade, d. h. einer Abkochung der Chocolade-Masse in Milch, wie sie Viele vorziehen und dann oft noch Eier einrühren. Ein solches dickes, breiartiges Chocolade-Getränk, das nur einem besonders daran gewöhnten Geschmacke gefallen kann, wird leicht die Verdauung belästigen und ist daher im Ganzen nicht zu empfehlen.

Leider ist in dieser Beziehung der Geschmack hie und da so verdorben, daß Viele sich einbilden, eine wahre Chocolade müsse auch gehörig dick sein und ein wahrer Brei, weshalb viele kluge Frauen noch etwas Stärke zusetzen, um das gewünschte Chocolade-Muß, in der richtigen Consistenz zu erhalten. Auf diesen verkehrten Geschmack speculieren deßhalb auch die Fabrikanten. Die Chocolade-Massen, die in Tafelform, Pulver u. s. w. im Handel vorkommen, sind sehr selten ganz unverfälscht; ein sehr gewöhnliches Verfälschungsmittel ist Mehl oder Stärke, allein die kleisterartige Beschaffenheit seines Getränkes, kann den aufmerksamen Consumenten leicht aufklären; er wird sich eine mehlfreie Chocolade zu verschaffen suchen.

Gewürz-Chocoladen, welche meist einen großen Zusatz von Zimmt, Cardamom, Vanille ꝛc. aufregender Gewürze haben, passen unter keinen Umständen für Kranke; schwache, abgemagerte ꝛc. Personen, mögen sich durch den zeitweiligen Genuß solcher Gewürz-Chocoladen momentan erheitert fühlen, ebenso wie die des Stimulus bedürfenden Männer; aber der fortgesetzte Genuß derselben ist unter keinen Umständen rathsam.

Außer den Gewürzen hat man aber noch manche andere Stoffe der Chocolade zugemischt, meist zu medizinischen Zwecken, so daß allmählig eine ganze Reihe solcher Chocolade-Compositionen bekannt geworden sind. Die wesentlichsten davon sind folgende:

China-Chocolade, enthält China-Rinde-Pulver, für Wechselfieber-Kranke berechnet. Die Chocolade verdeckt allerdings den bittern Geschmack der China oder des Chinins sehr gut, weshalb solche Kranke die Chinin- oder Chinapulver mit ein wenig gekochter oder einem Stückchen Chocolade leichter nehmen können.

Arrow-root-Chocolade, die man sich ebenfalls leicht selber bereiten kann, dadurch daß man ungefähr 1 Theelöffel voll Arrow-root auf 2 Unzen Chocolade zugiebt und in passender Weise zusammenkocht.

Isländisch Moos-Chocolade. Zur Bereitung derselben wird vorgeschrieben: 8 Loth Isländisch Moos und 2 Drachmen gereinigte Pottasche mit 2 Pfund kochendem Wasser zu übergießen. Nach 3 bis 6 Stunden wird dieses Wasser wieder abgegossen und das Moos in kaltem Wasser ausgewaschen, getrocknet und pulverisirt. Zu 6 Loth dieses Pulvers kommen dann ¾ Pfund Cacao und eben so viel Zucker.

Diese Chocolade wird empfohlen für Abzehrende und an Magerkeit leidende Kranke. Wie man sieht, kann man sie leicht selbst bereiten, und man wird sie verbessern, wenn man weniges Isländisch Moos nimmt und dafür ein klein wenig Salep zusetzt.

Eichel-Chocolade. Geröstete und gemahlene Eicheln (s. Eichelkaffee) Cacao und Zucker zu gleichen Theilen gemischt. Empfohlen wo man von dem Eichelkaffee besonders Erfolg erwartet.

"Racahout des Arabes", ein Präparat, welches die Odalisken in den Serails besonders lieben und davon fett werden sollen, besteht aus: Cacaomasse 4 Loth, Arrow-root 8 Loth, Zucker 20 Loth, Saleppulver 1 Loth, Vanille 16 Gran, — Das Ganze fein pulverisirt und gut gemischt. — Man nimmt für einen Erwachsenen 2 Eßlöffel voll, für 1 Kind die Hälfte und bereitet daraus mit Milch, Bouillon ꝛc. eine Suppe, wie aus Arrow-root. — Dieses angenehm schmeckende und sehr nahrhafte Gericht, wird für schwache Kinder und Reconvalescenten empfohlen. Besser ist sicher in vielen Fällen anstatt der sehr aufregenden Vanille, Zimmt zu nehmen.

Content. Unter diesem Namen ist ein Artikel in den Handel gebracht worden, welcher so zu sagen eine billige und doch gute Chocolade repräsentiren soll. Es ist nämlich eine gut zusammengearbeitete Mischung von 2 Pfund Cacao-Masse, 2 Pfund braun

geröstetem Reis, 2 Pfund Zucker, 2 Loth Zimmtblüthen, ½ Loth Gewürznelken und 1 Loth Cardamom — die allerdings empfehlenswerth ist. Der Zusatz von geröstetem Reis würde selbst manchen Kranken sehr wohl bekommen, wie Reconvalescenten von Durchfall, Ruhr, Schwindsüchtigen u. s. w.

Cacao-Thee. Unter diesem Namen werden die Schalen der gerösteten Cacaobohnen verkauft. Die Abkochung derselben wird als sehr gesund von den Homöopathen empfohlen und auch von Vielen in gutem Glauben getrunken; allein sie bildet ein trauriges Getränk, welches deßhalb mit Recht in England (wo es die Irländer vorzugsweise der Billigkeit halber consumiren) den treffenden Namen "Miserable" erhalten hat. Wer diesen „Thee" trinken kann, wird noch viel leichter und lieber eine schwache, aus guter Cacao bereitete Chocolade trinken können.

Cider. Der wahre Cider ist jedenfalls ein wohlschmeckendes, und vernünftig genossen, auch gesundes Getränk. Da wo die Rebenkultur unmöglich oder noch vernachlässigt ist, würde ein sorgfältig bereiteter Cider, sicher ein wohlfeileres und besseres Getränk abgeben, als die käuflichen, nachgemachten violettblauen oder mit Zuckercouleur gefärbten fremden Weine; ja es würde ohne Zweifel manchem Biertrinker zum großen Wohle gereichen, wenn er, anstatt nach alter Gewohnheit, ein zahlloses Quantum Gläser Gerstensaftes täglich zu verschlingen, sich an ein geringeres Maß guten Ciders gewöhnte.

Leider wird meistens noch nicht die gehörige Sorgfalt auf die Bereitung des Aepfelweines verwendet, und dies ist vielleicht mit Ursache: daß der Werth eines guten Ciders noch nicht nach Verdienst gewürdigt wird.

Für die Darstellung eines guten Ciders möchten zunächst folgende Punkte zu empfehlen sein:

1. Man nehme nicht auf einmal reifes und unreifes Obst von den Bäumen zusammen, sondern von der Zeit an, wo das Obst zu reifen beginnt, sammle man alle 2 bis 3 Tage nur dasjenige ein, welches schon bei mäßigem Schütteln von den Bäumen fällt. Die fallenden Aepfel schütze man so viel man kann vor Beschädigung, durch Unterbreiten eines Strohlagers u. s. w.

2. Das unreif abfallende, sowie das schon angefaulte oder sonstwie beschädigte Obst, sondere man ab.

3. Das auserlesene gesunde und reife Obst, schichte man im Freien an abschüssigen, strohbedeckten Stellen, in Haufen so lange auf, als es ohne große Gefahr geschehen kann, um dasselbe dem Nachreifen zu überlassen. Erst durch dieses 3 bis 4 Wochen dauernde Lagern, an einem luftigen, aber vor Frost geschütztem Orte, erhält das Obst seine volle Ausbildung und seine weinige Beschaffenheit.

Diese einfachen Mittel sind es hauptsächlich, welchen die englischen Obstweine der normännischen Inseln Jersey und Guernsey, der "Cidre & Poire" der Normandie und der Frankfurter „Aeppelwein" ihre Berühmtheit verdanken.

Ferner hat man aber, um ein besonders gutes Produkt zu erhalten, noch weiter Rücksicht zu nehmen auf Folgendes:

1. Man mische nur Aepfelsorten zusammen, die in derselben Epoche gereift sind, also von August und September, von October und November, von December und Januar.

2. Jede dieser Klassen enthält wieder Sorten, die verschieden sind, nach ihrem Geschmack: sie sind sauer, süß oder bitter und der Cider derselben für sich, zeigt sehr wesentliche Verschiedenheiten:

Die sauren Aepfel liefern, wegen ihres geringen Zuckergehaltes, zu wenig Alkohol, der Cider hat also wenig Kraft, ist nicht sehr angenehm, hält sich nicht sehr lange und wird leicht schwarz.

Die süßen Aepfel geben weniger Saft, als die sauren, der Cider davon aber ist stärker und angenehmer, läßt sich in Flaschen aufbewahren, nimmt aber leicht einen bittern Geschmack an.

Die bittern Aepfel geben den stärksten Cider, der sich lange halten läßt, aber nicht so lieblich ist, als der von süßen Aepfeln.

Aus diesem Grunde suche man durch zweckmäßige Mischung der verschiedenen Varietäten, die Güte des Ciders zu vermehren. Folgende Mischung ist in Frankreich sehr gebräuchlich: 1 Theil Saueräpfel, 2 Theile Süßäpfel und 2 Theile Bitteräpfel.

Wie man durch Zucker und Wasserzusatz den Cider angenehmer und haltbarer machen kann, wird weiter unten angegeben werden.

3. Man wähle die Früchte von Bäumen, die gegen Osten, Süden und Südost gewachsen sind, wo möglich auf hohem, trockenem Boden; Früchte von niedrigem, feuchtem Boden, enthalten weniger Zucker und geben dem Cider einen faden Geschmack.

4. Man nehme reife, aber nicht zu reife Früchte. Chemische Untersuchungen haben nachgewiesen, daß die grünen Früchte ungefähr 6 Prozent Zucker enthalten, die reifen dagegen 12°; halbfaule 8°, ganz faule Früchte aber zeigen nur Spuren von Zucker. Man hüte sich daher, wie manche Obstzüchter aus unkluger Gewinnsucht thun, angefaulte Früchte mit gesunden zu pressen. Eben so wenig soll man gefrorene Aepfel zu Cider benutzen.

5. Da die Birnen durchweg zarter und süßer als die Aepfel sind, und zugleich auch weniger Säure als diese enthalten, so ist es sehr räthlich (wie es auch schon häufig geschieht) beide Obstarten gemischt zur Cider-Bereitung zu verwenden. Ein Zusatz von Birnen, namentlich der weniger schmackhaften und rauheren Sorten, zum Cider ist überdies noch aus dem Grunde besonders zu empfehlen, weil sie auch reichlich Gerbstoff enthalten, der ein großer Theil des Eiweißstoffs, der in Aepfeln im Uebermaß vorhanden ist, niederschlägt, wodurch der Cider klarer und haltbarer wird.

Für die Bereitung des Ciders selber sind folgende Regeln sehr wesentlich zur Erzielung eines guten Produkts:

1. Alle Gefäße und Werkzeuge, die bei der Arbeit verwendet werden, sollten nicht blos oberflächlich abgewaschen, sondern gründlich gereinigt sein. Eisen und sonstige Metalle dürfen in keiner Weise mit dem Obstbrei u. s. w. in Berührung kommen.

2. Der feingemahlene Obstbrei wird von vielen Cider-Fabrikanten in besondere Gährbütten gebracht, die man damit bis etwa 6 Zoll anfüllt. Auf den Obstbrei wird erst ein durchlöcherter Senkboden befestigt und darauf die Gährbütte mit dem Deckel, in welchem eine Gährröhre eingesetzt ist (s. verschlossene Gährung) alsbald luftdicht verschlossen.

Während der Gährung steigt der Most über die durch den Senkboden niedergehaltenen Treber, so daß ein Luftzutritt an dieselben unmöglich ist und somit eine Essigsäure und Schimmelbildung vermieden wird, die leicht eintreten kann, wenn der Obstbrei der Luft frei ausgesetzt ist.

3. Das auserlesene gesunde und reife Obst, schichte man im Freien an abschüssigen, strohbedeckten Stellen, in Haufen so lange auf, als es ohne große Gefahr geschehen kann, um dasselbe dem Nachreifen zu überlassen. Erst durch dieses 3 bis 4 Wochen dauernde Lagern, an einem luftigen, aber vor Frost geschütztem Orte, erhält das Obst seine volle Ausbildung und seine weinige Beschaffenheit.

Diese einfachen Mittel sind es hauptsächlich, welchen die englischen Obstweine der normännischen Inseln Jersey und Guernsey, der "Cidre & Poire" der Normandie und der Frankfurter „Aeppelwein" ihre Berühmtheit verdanken.

Ferner hat man aber, um ein besonders gutes Produkt zu erhalten, noch weiter Rücksicht zu nehmen auf Folgendes:

1. Man mische nur Aepfelsorten zusammen, die in derselben Epoche gereift sind, also von August und September, von October und November, von December und Januar.

2. Jede dieser Klassen enthält wieder Sorten, die verschieden sind, nach ihrem Geschmack: sie sind sauer, süß oder bitter und der Cider derselben für sich, zeigt sehr wesentliche Verschiedenheiten:

Die sauren Aepfel liefern, wegen ihres geringen Zuckergehaltes, zu wenig Alkohol, der Cider hat also wenig Kraft, ist nicht sehr angenehm, hält sich nicht sehr lange und wird leicht schwarz.

Die süßen Aepfel geben weniger Saft, als die sauren, der Cider davon aber ist stärker und angenehmer, läßt sich in Flaschen aufbewahren, nimmt aber leicht einen bittern Geschmack an.

Die bittern Aepfel geben den stärksten Cider, der sich lange halten läßt, aber nicht so lieblich ist, als der von süßen Aepfeln.

Aus diesem Grunde suche man durch zweckmäßige Mischung der verschiedenen Varietäten, die Güte des Ciders zu vermehren. Folgende Mischung ist in Frankreich sehr gebräuchlich: 1 Theil Saueräpfel, 2 Theile Süßäpfel und 2 Theile Bitteräpfel.

Wie man durch Zucker und Wasserzusatz [illegible] angenehmer und haltbarer machen kann, [illegible] gelten werden.

Cigarren. Um noch frische Cigarren schneller zu trocknen und ihnen so das Aussehen u. s. w. von alten zu geben, wird empfohlen, denselben künstlich die Feuchtigkeit zu entziehen. Zu diesem Zwecke kann man gebrannten ungelöschten Kalk benutzen, weil derselbe die Eigenheit besitzt, Feuchtigkeit anzuziehen. Man füllt den untern Theil eines Kästchens mit Pulver von ungelöschtem Kalk, bringt einige Stäbchen oder ein Gitter darüber, auf welches man die Cigarren legt und dann das Kästchen gut verschließt. Auf diese Weise verlieren die Cigarren ihre Feuchtigkeit sehr bald und werden abgelagerten ähnlich.

Um schlechten Cigarren einen bessern Geruch zu ertheilen, besprengen die Fabrikanten dieselben gewöhnlich mit Neu-England Rum. Um dieselben den Cuba-Cigarren ähnlich zu machen, wird gewöhnlich Valeriana Tinktur angewendet, und beim Einlegen der Cigarren in die Kiste jede Lage mit dieser Tinktur vermittelst eines Pinsels oder Schwämmchens, das an einem Stabe befestigt ist, bestrichen. Ein gutes Resultat, das Nichtkenner ziemlich befriedigt, erhält man, wenn man ein paar Tropfen Valeriana Oel in Neu-England Rum auflöst oder die Valeriana Wurzel mit solchem Rum zu einer Tinktur auszieht.

Uebrigens werden von den Fabrikanten noch verschiedene Mischungen zu derartigen Cigarren Saucen verwendet. Einer der besten soll die folgende sein: Auf 20 Pfund Taback nimmt man ½ Unze Cascarillarinde, ½ Unze Vanille, ¼ Pfund Zucker, digerirt diese Ingredienzien in einer wohlverkorkten Flasche mit ½ Quart Franzbranntwein oder guten Rum, 8 bis 14 Tage, seiht ab und setzt noch ½ Pint Mastixtinctur zu. Die wohlausgetrockneten Cigarren werden mit dieser Sauce schichtweise beim Einlegen in die Kistchen bestrichen.

Cisterne. Eine gute Cisterne legt man nach der Anweisung der „Plantation" in folgender Weise an: Man lege den Boden der Cisterne wenigstens 16 Fuß unter der Erdoberfläche, maure sie (der Billigkeit wegen) cylindrisch aus zur Höhe von 10 Fuß, also bis 6 Fuß unter die Oberfläche, und bedecke sie durch ein Gewölbe, welches ein Einsteigeloch enthält. Letzteres ist bis zur Oberfläche zu ummauern und zu bedecken. Das Filter kann über dem Gewölbe oder an einem andern Platze angebracht werden, sollte aber gleichfalls unter der Erde liegen. Am besten enthält es erstens eine Schicht Holzkohle, zweitens eine

Schicht Kies, drittens fein zerkleinerte Holzkohle (nicht Staub), viertens eine zweite Schicht Kies, und endlich eine Lage scharfen Sand. Ein solches Filter wird alle festen Stoffe und Pflanzensubstanzen, die vom Dache abgespült sein könnten, zurückhalten. Ferner wird bei der angegebenen Tiefe der Cisterne und 6 Fuß Erdüberdeckung in derselben eine beinahe beständige Temperatur herrschen, die für die Entwickelung von irgend welchen thierischen Organismen zu niedrig ist.

Ein gutes einfaches Cisternen-Filter stellt man nach dem "Manufacturer and Builder" in folgender Weise her: Auf den durchlöcherten Boden einer Kiste legt man ein Stück Flanell und auf diesen eine Schicht grobkörnige Holzkohle, darauf dicken Flußsand, und über das Ganze Sandsteine, die in kleine Stücken zerschlagen sind.

Citronensyrup wird gewöhnlich bereitet, daß man den Saft der Citronen auspreßt und denselben mit dem nöthigen Zucker zu Syrupconsistenz versetzt. Allein bei dieser Methode geht viel Saft in den ausgepreßten Citronen ungenutzt verloren. Empfehlenswerther ist daher die folgende Vorschrift:

Man mache den Syrup in Vorrath, wenn die Citronen billig sind; rolle die einzelnen Citronen unter gelindem Druck der Hand ein wenig auf einer reinen Tafel hin und her und presse dann den Saft in ein Gefäß von Glas oder Porzellan (niemals Metall) und entferne alle Samenkörner, weil diese einen unangenehmen Geschmack verursachen. Man entferne dann das Mark aus den Schalen und koche es in Wasser, um die noch rückständige Säure auszuziehn; etwa 1 Pint Wasser für 12 Citronen. Man läßt nur einige Minuten kochen, preßt und filtrirt klar, und vermischt dies Wasser mit dem ausgepreßten Citronensafte; löst dann 1 Pfund Zucker in 1 Pint dieses Saftes, kocht etwa 10 Minuten und bringt dann den Syrup auf passende Flaschen, die man wohlverkorkt im kühlen Keller aufbewahrt. Ein bis zwei Eßlöffel voll dieses Syrups gibt im Sommer ein gesundes, angenehm kühlendes Getränk.

Citronensyrup, künstlicher. Wenn die Citronen theuer oder nicht zu bekommen sind, kann man einen guten Citronensyrup auf folgende Weise bereiten: Man kocht etwa 1¼ Pfund weißen Zucker, 1 Loth Weinsteinsäure oder Citronensäure in 1 Pint Wasser ein paar mal auf, seiht den Syrup durch Flanell und setzt von 4 bis 8 Tropfen Citronen-Oel zu.

Cognac ist der gebräuchlichste Name, für die bessern Qualitäten, der in Frankreich durch Destillation von Wein gewonnene Brantweinsorten, während Franzbrantwein die geringern Sorten (aus Weintrestern und Hefen ꝛc.) zu bezeichnen pflegt. Im Handel zeigen diese Prokukte einen Alkoholgehalt von 43 bis 58 Grad T. Früher nannte man nur Cognac die Sorten, welche in Cognac und Umgegend bereitet wurden, und auch heute noch gilt der ächte Cognac als die beste Sorte. Ein wahrhaft reiner und unverfälschter Cognac, d. h. reines Destillat von Wein, dürfte heute kaum noch irgendwo gefunden werden; der Consum dieses Artikels ist schon seit lange ungeheuer; trotzdem sind die Franzosen immer im Stande geblieben, durch Zusätze und Kunst alle Bestellungtn auf „reinen Cognac" zu befriedigen.

Aber auch außerhalb Frankreichs werden ungeheure Quantitäten künstlicher Cognac bereitet, die freilich in Bezug ihrer Aehnlichkeit zu dem französischen Cognac, sehr verschieden sind. Viele Vorschriften zur Cognac-Nachahmung finden sich gedruckt; allein die meisten sind ganz werthlos, da wahrhaft gute Vorschriften von ihren Besitzern so viel als möglich geheim gehalten werden.

Eine bekannte Vorschrift, welche seit Menschengedenken, ewig neu in allen Rezeptbüchern wieder abgedruckt wird, ist die von Otto, in seinem „Lehrbuch der rationellen Praxis der landwirthschaftlichen Gewerbe" vor vielen Jahren mitgetheilte. Diese lautet:

„Man mische ¾ Pfund Essigäther, ½ Pfund Salpeteräther-weingeist, 8 Quart Franzwein und ½ Quart Eichenrindetinctur (aus 1 Pfund Eichenrinde und 2 Pfund Spiritus bereitet) mit so viel gereinigtem Spiritus, daß das Ganze 150 Quart von 54 Prozent Tr. beträgt. Lagern macht besser."

Das Resultat dieser Vorschrift läßt noch viel zu wünschen übrig; ein solches Produkt wird lange lagern müssen, ehe die Rauhigkeit sich verschmelzen kann, welche durch den Zusatz der rohen Eichenrindetinctur verursacht wird. Originell ist diese Vorschrift auch nicht, denn die empfohlenen Aetherarten sind schon unendlich lange im Gebrauch, um Cognac nachzuahmen; ebenso die Eichenrinde; die Anwendung von Franzwein aber, empfahl schon viel früher Döbereiner.

Schon seit längerer Zeit ist eine Flüssigkeit im Handel, unter dem Namen Cognacöl, welches einen starken Cognacgeruch

hat und vielfach zur Nachahmung des Cognac benutzt wird. So sehr nun auch dieses Produkt an den ächten Cognac-Geruch erinnert, so merkt man doch sehr leicht das Künstliche und Nachgemachte daran und man muß es daher sehr vorsichtig und in ganz kleiner Quantität benutzen, wenn man Cognac künstlich nachmachen will; eine einzige Unze reicht hin (und wird so von den Fabrikanten benutzt) um ein ganz Barrel d. i. etwa 40 Gallanen, noch ziemlich unleidlich stark nach Cognacöl schmecken zu machen.

Bedenkt man, daß der Cognac zunächst durch Destillation des Weines gewonnen wird, so wird man leicht einsehen: daß man eine gute Nachahmung des Cognac auch wohl am leichtesten durch Destillation wird gewinnen können.

Nach Ure wird so durch Destillation ein Cognac hergestellt in folgender Weise:

Man verdünne gereinigten Spiritus bis 0,920, füge zu 100 Pfund dieser Mischung ½ bis 1 Pfund rohen Weinstein, in heißem Wasser gelöst, einige zerquetschte französische Pflaumen und 1 Quart ächten Cognac, und destillire dies bei gelindem Feuer in einer mit einem Rührapparat versehenen Blase. Durch den Weinstein und den Cognac gelangt etwas Oenanthäther in das Destillat, zu diesem füge man etwas Essigäther und färbe es mit gebranntem Zucker; um dem Destillate den eigenthümlichen adstringirenden Geschmack zu geben, füge man etwas Gerbsäure hinzu.

Doch für gewöhnlich machen sich die "Liquor Dealers" gar nicht die Mühe, ihre Imitation Cognacs durch Destillation zu bereiten; sie bringen die Sache meistens fertig durch Mischen "mixen" und Gelehrte, welche solche Mischungen zu machen verstehn, nennen sich "Liquor Compounders" und verkaufen ihre Geheimnisse zu verschiedenen Preisen.

Unter der großen Menge der Materialien, welche gewöhnlich zur Cognac-Bereitung benutzt werden, sind die Wesentlichsten die Folgenden: Cognacöl, Essigäther, Salpeteräther-Weingeist, Rosinen, Johannisbrod, Tamarinde, Französische Zwetschen, Pfirsich-Aether, Catechutinctnr, Schwarzer Thee, Vanille, Veilchenwurzel, gemahlener Reis, Bittermandelöl, Tannin, Himbeersyrup, Sternanis, welcher das veritable "old Cognac flavor" enthalten soll, das bed bug aroma, so much prized by the french manufacturers, u. s. w.

Speziellere Vorschriften der Art, welche sehr empfohlen und ohne Zweifel vielfach, mit größern oder geringern Abänderungen ausgeführt werden, sind folgende:

1. 40 Gallonen reiner Spiritus, 5 above proof.
   1 Drachme Cognacöl, erst in Alcohol gelöst.
   1 Pint Rosineneſſenz, } Diese Essenzen werden bereitet,
   1 „ Zwetscheneſſenz. } daß die Früchte mit der doppelten Quantität Alcohol 95° 14 T. digerirt und dann ausgepreßt werden.
   1 Drachme tannin, 1 Unze Essigäther.
   3 Tropfen Neroliöl, erst in Alcohol gelöst.
   Man färbt mit Zuckercouleur.
2. 10 Gallonen reiner Spiritus.
   3 Drachmen Veilchenwurzel-Essenz (von einer Unze Veilchenwurzel in 1 Pint Alcohol 8 T. digerirt.),
   ½ Drachme Vanille-Essenz (von 1 Unze in 1 Pint Alcohol 1 Monat digerirt.)
   1 Pint Zuckersyrup.
   10 bis 12 Tropfen Cognacöl, 1 Drachme Essigäther.
   Man färbt mit Zuckercouleur.

Eine vielfach befolgte Methode, wird mit mehr oder weniger Abänderungen, in folgender Weise ausgeführt: Um z. B. 1 Gallone Cognac zu bereiten, fügt man zu etwa 2 Quart deodorisirten Alcohol von 95° Tr. etwa 5 bis 10 Tropfen gutes Cognacöl, einige Tropfen Essigäther und Veilchenwurzeltinktur oder Vanilletinktur, schüttelt gut um und stellt bei Seite. Sodann bringt man in 2 Quart Wasser 1 bis 2 Drachmen klein geschnitten Johannisbrod und ebensoviel zerquetschte Rosinen, läßt 24 Stunden stehen, kocht dann kurze Zeit, digerirt es noch kurze Zeit in der Wärme und filtrirt dann noch warm zu den obigen 2 Quart Alcohol. Färbt mit Zuckercouleur. Setzt man dann dieser Mischung noch 4 bis 8 Unzen eines guten, ächten Cognacs oder Rums (oder auch guten Malagaweines) zu, so erhält man ein Produkt, was besser ist, als viele als ächter Cognac verkaufte Fabrikate.

Cognac-Essenzen. Unter diesem Titel sind Fabrikate im Handel, mit denen man Cognac gleich fertig macht oder schlechten Cognac verbessern soll. Folgende Vorschriften geben Beispiele der Art:

1. Honig ½ Pfund, Glycerin ½ Pfund, Thee-Abkochung ½ Pint, Jamaika Rum ½ Pint, alten Cog-

nac 1 Quart. Dieſe Miſchung genügt um 10 Gallonen zu machen.

2. Eine Infuſion von Peccothee 2 Unzen mit Waſſer zu ½ Quart, ebenſo Roſinen ½ Pfund mit Waſſer zu ½ Quart, Abkochung von Johannisbrod ½ Pfund mit Waſſer zu ½ Quart, Honig ½ Pfund, Glycerin ½ Pfund; Alles gemiſcht und filtrirt, ſo daß man eine halbe Gallone erhält. Hiervon ½ bis 1 Pint zu 10 Quart Cognac hinzugeſetzt zur Verbeſſerung.

3. Cognacöl 2 Drachmen, Bitter Mandelöl ½ Drachme, Rumeſſenz 2 Unzen, Eſſigäther 1 Unze, Vanilletinctur ½ Unze, Reinen Alkohol ſo viel, daß das Ganze ½ Pint macht. Dies genügt, um 20 Gallonen Cognac zu machen.

Cölner Waſſer. (ſ. Eau de Cologne.)

Comfort. Dies iſt ein ſchönes und ſehr vielſagendes Wort der engliſchen Sprache, wofür indeſſen die deutſche Sprache leider keine paſſende Ueberſetzung hat. Comfortable ſein, meint ſo fühlen, daß einem nichts fehlt, ſo zufrieden, daß man keinen Wunſch wüßte.—Wie gut wäre es daher, wenn alle Welt, d. h. natürlich alle Menſchen in der Welt, comfortable wären! Ein Rezept daher, über oder zur Kunſt und Wiſſenſchaft des „Comforts," iſt daher gewiß am Platze und ohne Zweifel mehr werth, als ein halb Dutzend der alltäglichen Doctor-Rezepte; deßhalb hier die Ueberſetzung des betreffenden Artikels aus "Journ. of Health."

„Das große Ziel der Maſſe der Menſchheit iſt, Geld genug in Vorrath zu haben, um ſie „comfortable" zu machen; und doch wird uns die Ueberlegung eines Augenblickes überzeugen, daß Geld niemals „Comfort" kaufen kann, ſondern nur die Mittel deſſelben. Ein Mann kann „comfortable" ſein ohne einen einzigen Dollar; aber um ſo zu ſein, muß er die richtige Dispoſition haben; d. i. ein Herz und einen Kopf am rechten Platze. Es giebt einzelne Perſonen die lebhaft und luſtig ſind, und gutmüthig, gefällig, und ohne Mißmuth, in einem Zuſtande der Armuth, der ſich ſtützt auf die Arbeit von heute für das Eſſen des Abends und das Frühſtück für nächſten Morgen. Eine ſolche Dispoſition würde dieſelben liebenswürdigen Eigenſchaften zeigen in einem Palaſte oder auf einem Throne."

Alle Tage treffen wir Leute, die in ihrem Familienleben ſauer, übel gelaunt, unzufrieden ſind, die ſtets Tadel wiſſen an Menſchen und Sachen, deren erſter Gruß im Frühſtückszimmer eine

Klage iſt, deren Unterhaltung ſelten verfehlt auszulaufen in eine Aufzählung von Schwierigkeiten und Beſchwerden, deren letztes Wort am Abend ein ärgerliches Murren iſt. Kann man ſolche Leute dazu bringen, mit Vernunft darüber zu reden, ſo geben ſie gewöhnlich zu, daß ein gewiſſer „Mangel" dem ganzen Elend zu Grunde liegt; es mangelt an einem beſſern Hauſe, an einem feinern Kleide, an einer hübſchern Equipage, and einem folgſamern Kinde, an einem vorſorgenderen Manne, an einer reinlicheren, verſtändigern oder häuslichern Frau. Das einemal iſt es ein „miſerable Köchin," die zwiſchen ihnen und der Sonne ſteht; oder ein träger Diener, oder ein impertinenter Kutſcher. Der „Mangel" an mehr Geld, als die Vorſehung für recht hielt, ihnen zu gewähren, faßt in der Regel alle dieſe Dinge in ſich. Derartige Perſonen mögen aber verſichert ſein, daß Leute die nicht im Stande ſind, ſich wahrhaft „comfortable" zu machen in irgend einer Reihe gewöhnlicher Umſtände, es auch nicht ſein würden, in irgend welchen andern Verhältniſſen.

„Ein Mann, der einen Krebs hat, der ſein Herz ausfrißt, trägt dieſen mit ſich, wohin er auch gehen mag; und wenn es ein geiſtiger Krebs iſt, ſei es Neid, ewige Unzufriedenheit, ungezähmte Bosheit, er würde auch mit dem Golde gehen, und allen Glanz deſſelben durch Roſt vernichten. Das was ein Mann heute iſt, mit einem letzten Dollar, das wird er auch gründlich nnd weſentlich morgen ſein mit einer Million, es ſei denn ſein Herz ändert ſich.

„Doch halt, Leſer!—Das iſt nicht die ganze Wahrheit, denn dieſe hat Etwas vom Schrecklichen in ſich. Was immer für eine unwünſchenswerthe Dispoſition ein Menſch heute hat, ohne Geld, die wird er auch morgen haben in vergrößertem Maße, es ſei denn ſein Herz ändert ſich: der Geizhals wird ſo noch geiziger; der Trunkenbold noch trunkener; der Liederliche noch liederlicher; der Mißvergnügte wird noch mehr Klagen haben. Welche merkwürdige Weisheit daher—die Vorſchrift, daß all unſer Ehrgeiz beginnen ſollte mit dieſem: „Suchet zuerſt das Reich Gottes und ſeine Gerechtigkeit"—was ſo viel ſagen will, daß, wenn ihr nicht „comfortable" ſeid, nicht glücklich jetzt, unter den Umſtänden welche euch umgeben, und ihr wüuſchet mehr „comfortable" zu ſein, glücklicher, euer erſter Schritt ſein ſollte, einen Wechſel zu ſuchen des Herzens, der Dispoſition, und dann werden die andern Dinge folgen,—ohne den größern Reichthum! Und habt ihr erſt einmal den moraliſchen „comfort," dann folgt

in gleichem Schritt leiblicher „comfort," leibliche Gesundheit, in dem Grade als ihr vernünftige Mittel anwendet. Leiblicher „comfort" oder Gesundheit und geistiger „comfort" üben eins auf's andere die mächtigsten Reaktionen; keiner derselben kann vollkommen sein, ohne den andern, kurz—kultivire Gesundheit und ein gutes Herz, denn mit diesem kannst du „comfortable" sein, ohne einen Pfennig; ohne diese niemals, obwohl du Millionen besitzen magst."—Journ. of Health.

Copiren. Abdrücke von Briefen oder sonstigen Schriftstücken machen. Das gebräuchlichste und einfachste Verfahren ist folgendes:

Man schreibt den Brief oder dergl. mit einer sogenannten Copirtinte, bedeckt ihn mit einem angefeuchtetem Blatt ungeleimten Papiers (sogenanntem Copirpapier), legt darauf, um Beschmutzungen zu vermeiden, noch ein Blatt Wachspapier und unterwirft das Ganze einem gleichmäßigem Drucke. Hierdurch erhält man auf dem feuchtem Copirpapier einen Abdruck des Geschriebenen und zwar einen verkehrten, der aber auf der Kehrseite des Copirpapiers in normaler Schrift lesbar erscheint. Es werden oft verschiedene Pressen und Maschienen zum Copiren angewendet, allein man kann sie alle entbehren, wenn man gute Copirtinte und feines nicht zu feuchtes Copirpapier anwendet. den nöthigen Druck kann man leicht auf die verschiedenste Weise ausführen, z. B. indem man die Papiere in der angegebenen Ordnung um ein rundes, glattes Holz (Stock) wickelt und diesen dann unter Druck ein paarmal umrollt. Hier und da sieht man Copisten, welche Copiren dadurch, daß sie ihre Füße als Druckpresse gebrauchen.

Copirtinte kann aus jeder guten Tinte hergestellt werden, indem man ihr ein wenig Zucker zufügt. (S. Tinte.)

Coteletts (von Kalbs und Hammelsfleisch) werden sehr schmackhaft, wenn sie, anstatt mit vielen Künsteleien, in einer sehr einfachen Weise bereitet werden. Das übrige Fett, Häute und Sehnen wie vorstehende Knochen werden entfernt, und die Coteletts in entsprechende Form gebracht. Das vielempfohlene Plattklopfen derselben ist eigentlich überflüßig; jedenfalls trägt es nichts bei zum Saftigwerden, u. s. f. derselben. Man bestreue dann die einzelnen Stücke auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz. tauche sie in zerlassene Butter (oder geschlagenes Ei), bestreue gut mit geriebenem Weißbrod und brate sie, in recht heiß

gemachter Butter rasch gar. Ein rasches gleichmäßiges Feuer ist für die Güte der Coteletts die Hauptsache; in 7 bis 10 Minuten muß das Gericht fertig sein.

Coteletts auf dem Rost gebraten. Die mit Salz und Pfeffer bestreuten Coteletts werden in zerlassene Butter getaucht, auf den Rost gelegt und unter wiederholten Umwenden auf raschen Feuer gar gemacht. S. Braten (broil).

Coteletts von gehacktem Fleisch (Carbonaden). Das von den Knochen rein abgeschnittene und von Sehnen und Häuten befreite Fleisch wird mit mehr oder weniger eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, und frischem Rindstalge (oder Butter), Ei, Salz und Pfeffer (auch wohl wenig Muskatnuß), recht fein gehackt und die Masse dann an die einzelnen Rippchen in Cotelettenform angelegt. Diese künstliche Coteletten werden dann ebenfalls panirt, wie oben angegeben und auf dieselbe Weise gar gemacht, wie die einfachen Coteletten.

Coteletten von Lammfleisch, werden sehr klein. Man vergrößert dieselben, wenn man sie recht breit klopft, und auf dieselben Häufchen von einer Mischung bringt, die aus Lammfleisch, guter Butter und eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod und gutem Gewürz besteht, die Ränder der Coteletts dann über der plattgestrichenen Einlagen klappt, und diese gleichsam gefüllte Coteletten panirt und fertig macht, wie oben angegeben wurde.

Cranberies lassen sich lange Zeit gut erhalten, wenn man dieselben ein wenig in der Sonne trocknet und dann in Flaschen füllt die man luftdicht verschließt.

Curry-powder, Ragout-Pulver.

Diese feine und wohlschmeckende Mischung von Gewürzen, wurde durch die Engländer von Indien aus in Europa eingeführt, da dieselben indessen sehr scharf und reizend ist, so ist vor dem häufigen Genusse derselben zu warnen. Es giebt eine große Menge Vorschriften, zur Darstellung desselben, welche im Ganzen genommen ziemlich sich gleichen; das im Handel ist meist überladen mit scharfen und wohlfeilern Gewürzen. Eine der besten Mischungen soll die folgende sein: Curcuma und Coriander, von jedem 8 Loth, schwarze Pfeffer 8 Loth, Ingwer 3½ Loth, Zimmet, Muskatblüthe und Gewürznelken von jedem 1 Loth, Cardamom 2 Loth, Kümmel 4 Loth, Cayennepfeffer 2 Loth.

D

Dampfbad. Bekanntlich kam diese Methode des Badens von Rußland nach dem übrigen Europa, weßhalb diese Badeeinrichtungen gewöhnlich auch „Russische Dampfbäder" heißen. In ihnen wird der Dampf aus einem eigenen Dampfkessel entwickelt und durch Röhren in das Badezimmer geleitet. Die ursprüngliche Russische Manier, ein Dampfbad zu bereiten, ist davon sehr verschieden. Man erzeugt in Rußland nämlich den Dampf dadurch, daß man auf einem Ofen im Badezimmer Kieselsteine zum Glühen erhitzt und diese dann mit Wasser übergießt, wodurch alsbald eine bedeutende Dampfatmosphäre hergestellt wird. Dieses ursprüngliche russische Dampfbad läßt sich überall im Kleinen leicht nachahmen.

Desinfiziren bedeutet eigentlich zunächst ansteckende Krankheitsstoffe, Contagien, durch künstliche Mittel zu entfernen und zu zerstören; denn aber versteht man auch ebensowohl darunter: die Beseitigung, Vernichtung, ja Verhütung von widerlichen Ausdünstungen, von Gesundheit irgendwie gefährdenten Stoffen Effluvien, Miasmen ꝛc. überhaupt. So desinfizirt man Kleidungsstücke, Betten, Krankenzimmer, Häuser ꝛc.

Das einfachste und natürlichste Desinfizirungsmittel ist eine gute Lüftung, wo möglich noch mit Sonnenlicht, durch fortgesetztes Durchströmen eines freien Luftzuges. Dies aber verlangt meist längere Zeit zu seiner gründlichen Anwendung und ist überdies oft auch nicht anwendbar.

Es gibt eine ganze Reihe von Mitteln, die mehr oder weniger schnell und zuverlässig die Desinfection bewirken, meist indem sie in den schädlichen Stoffen eine chemische Zersetzung veranlassen und dadurch nicht blos den schlimmen Geruch derselben zerstören, sondern zugleich auch die krankmachenden Eigenthümlichkeiten derselben vernichten.

Viel angewendet in Krankenzimmern ꝛc. werden hie und da, aromatische Räucherungen, Räucherpulver, Wachholderbeeren ꝛc., ebenso wird von Manchen eine besondere desinfizirende Wirkung den Dämpfen des frisch gebrannten Kaffees zugeschrieben, allein sehr mit Unrecht, indem alle diese aromatischen Räuchermittel jene übelriechenden Stoffe, Miasmen ꝛc., nicht chemisch zersetzen und so zerstören, sondern nur verdrängen, indem sie ihr eigenes Aroma unsern Geruchsnerven leichter wahrnehmbar machen, als jene.

Die Essiggräucherungen erfüllen ihren Zweck schon besser, indem sie nicht blos angenehm auf unsre Geruchsnerven wirken, sondern gleichzeitig auch manche miasmatische Stoffe, besonders amoniakalische, binden und neutralisiren.

Chlorräucherungen waren lange das Desinfizirungsmittel, zu welchem Zwecke man denn meist das frische Chlorgas sich entwickeln ließ. Dazu nimmt man häufiger Chlorkalk, den man in flachen Schalen aussetzt und zerfallen läßt, wodurch das Chlor sich langsam entwickelt, oder man setzt gelegentlich etwas Essig oder verdünnte Schwefelsäure zu, wodurch das Chlor schneller frei wird. Vorsicht ist nöthig, das man nicht zu viel Chlor auf einmal entwickelt, da es sehr reizend auf die Lungen wirkt und in großer Menge leicht gefährlich werden könnte. Dr. Barnays am St. Thomashospital empfiehlt zur Desinfizirung der Zimmerluft eine Lösung von 1 Pfund Chlorkalk in 10 Pfund Wasser. Man taucht in diese Lösung einen Lappen von der Größe eines Taschentuches, ringt ihn aus und hängt ihn in ein kleines Zimmer; dies hält die Luft auf 24 Stunden rein.

Eisenvitriol (schwefelsaures Eisenoxydul) ist ein vielgebrauchtes, empfehlenswerthes Mittel, um z. B. Abtritte, Kloaken, Nachtgeschirre und dgl. zu desinfiziren. Für Nachttöpfe und dgl. wendet man eine Lösung von 1 Pfund Eisenvitriol in 12 bis 15 Quart Wasser an, mit der man die Töpfe beinahe vollgefüllt hält; sie werden dadurch vollständig geruchlos. Eine ähnliche Lösung (nach Viehgraf 5 Pfund Eisenvitriol in 100 Quart Wasser) gießt man in die Abtritte, so daß sie sich mit dem Unrathe mischt und ihn noch überdeckt. Diese Prozedur sollte nie versäumt werden, wenn man die Kloaken reinigt.

Verdünnte Schwefelsäure oder dgl., Salzsäure beseitigt den stechenden Amoniakdunst, der aus in Zersetzung gehenden Harn z. B. in Viehställen sich bildet. Man gießt etwas von diesen verdünnten Säuren in die Rinnen ꝛc. und besprengt auch die Streu damit.

Carbolsäure gilt aber für das stärkste und zuverlässigste von allen Desinfizirungsmitteln, und diese wird auch in neuester Zeit vorzugsweise empfohlen und angewendet, wo es sich darum handelt, Ansteckungsstoffe von den schlimmsten Krankheiten, wie Blattern, Cholera, Typhus ꝛc. zu vernichten, um so das Umsichgreifen dieser Krankheiten zu verhüten. Ueber die Anwendungsweise derselben s. den Artikel Carbolsäure.

Diarrhöe, s. Durchfall.

Diät für Kranke. Neben der wichtigen Frage: „Was soll der Kranke essen?" —erhebt sich die eben so wichtige, wenn nicht noch wichtigere: „Wie soll und muß er essen?" Der Kranke will oft gar nicht essen; oder er wäre oft mit wenigen Bissen, ein paar Löffel voll befriedigt; allein das genügt leider sehr häufig nicht dem, den Kranken abwartenden, Personale. Aus Unverstand wird der Kranke oft von seiner Umgebung überredet: „doch Etwas zu essen!" — wenn er ein bischen ißt und bald wieder aufhört: „doch noch ein bischen mehr zu essen!" — (N. B. ein bischen mehr, als sein eigner Appetit und sein Wohlbefinden diktiren). Um den Bittenden einen (allerdings sehr närrischen) Gefallen zu thun, zwingt sich der Kranke ein Bischen und siehe da! — es geht l'appetit vient en mangeant — wie die Franzosen sagen — und der schwache Kranke hat bald zweimal so viel gegessen, als er eigentlich wollte, d. h. wozu die Natur und sein eignes Verlangen ihn anhielten. Anstatt ihm ein verdauliches Nahrungsmittel gegeben zu haben, hat man aber nun dem Kranken eine unverdauliche Last in den Magen befördert; anstatt des Brodes, hat man ihm einen Stein gereicht, und die Folgen können in solchen Fällen nur selten ausbleiben; nur daß dann bei solchen selbstverschuldeten Rückfällen und Verschlimmerungen, meist eher das Wetter, der Mond und dgl. angeklagt wird, als die Dummheit der Krankenwärter.

Wie ein Maler, mit einem Strich, ein lachendes Gesicht in ein weinendes verwandeln kann; so kann ein Krankenwärter mit einer zu großen Portion, wenn auch passender, oder einer, wenn auch sehr kleinen Portion, verkehrter Speise, den sich seiner eben wiederkehrenden Gesundheit erfreuenden Kranken, wieder zurückwerfen, in einen Zustand, der es oft zweifelhaft macht, ob er nun überhaupt mit dem Leben davonkommt.

Leider sind es sehr häufig gerade die Mütter, die aus einem maßlosen Unverstande — den sie selber indessen unbegreiflicher Weise für Liebe zu ihren Kindern ausgeben — ihre kranken Kinder, mit, gegen den bestimmten Rath vernünftiger Aerzte, aufgedrungenen Speisen in das Grab füttern, sich dann aber gewöhnlich christlich zu trösten wissen, damit: „daß ihr gutes Kind im Himmel ist."

Fragen wir nun aber bestimmt: „Was soll denn eigentlich ein Kranker essen?" — so ist das freilich schwer genau mit einem Worte zu sagen; allein man wird das Rechte hierbei eher treffen, wenn man Folgendes beachtet:

Will man Kranken und Genesenden zu größerer Stärke und besserm Appetit verhelfen, so gibt es hierfür zunächst eine sehr einfache Regel, oder wenn man will, einen unfehlbaren Kunstgriff, der in Folgendem besteht: Man gibt denselben niemals ganz so viel, als sie essen könnten und möchten, ihr natürlicher Appetit wird dann immer besser und das Genossene, (dem man hinlänglich Zeit zur Verdauung läßt), gibt ihnen dann allmählig mehr und mehr die gewünschte Kraft.

Das Gelüsten des Kranken, der Naturinstinct, kann zuweilen das für den Kranken Passende richtig angeben. So haben z. B. Fieberkranke in der Regel Abscheu vor Fleischspeisen, geistigen Getränken u. s. w.; haben dagegen großes Verlangen nach kühlenden Getränken, frischem kaltem Wasser, Limonaden und sonst säuerlichen Getränken, einfachen Wassersuppen u. s. w.; derlei Dinge sind meist ohne Bedenken dem Kranken zu gewähren.

Wenn man nun aber einerseits den Mangel an Eßlust des Kranken besonders berücksichtigen muß und ihm in diesen Falle nichts aufzwingen und aufnöthigen darf, so darf man andrerseits niemals ohne Weiteres einen großen Hunger des Kranken ebenfalls befriedigen, und ihn essen lassen, was und so viel ihm gefällt. Je stärker und je größer der Hunger grade sich zeigt, um so mehr kann man im Ganzen fürchten, daß die Befriedigung eines solchen Gefahr bringt — denn er ist um so weniger naturgemäß, und kann daher um so weniger als „Naturinstinct" betrachtet werden.

Wer nun aber begriffen hat, daß es durchaus nicht gleichgültig sein kann, wie viel ein Kranker ißt, — der wird auch leicht einsehen, daß auch die Auswahl der Speisen für den Kranken von größter Wichtigkeit ist. Wer daher einen Kranken zu pflegen hat, sollte daher eigentlich nicht blos als guter Koch die zweckmäßigste Zubereitung der Speisen verstehen, sondern auch hinlängliche Kenntniß haben über die Verdaulichkeit u. s. w. der verschiedenen Speisen, und dies zwar nicht so sehr aus gelehrten Büchern, als vielmehr aus praktischer Erfahrung am Krankenbett. Leider fehlt es in dieser Beziehung im Allgemeinen noch sehr an der guten Krankenpflege, so weit diese in einer heilsamen Krankenküche besteht. Man berücksichtige daher nach bester Einsicht die Verdaulichkeit der Speisen und wähle nur solche, die am wenigsten aufregen, die Verdauungsorgane am wenigsten belästigen und wähle daher, soweit es geht, vorzüglich solche Dinge, nach deren Genuß sich der Kranke in frühern Zeiten am wohlsten befunden hat. —

Solche bereite man in der zweckmäßigsten Weise, vermeide alle stärkern Gewürze und benutze die leichtern nur sparsam und suche so mit aller Sorge aus ausgewähltem Material ein schmackhaftes Gericht herzustellen. Sehr verkehrt im Besondern aber sind alle künstlichen Zubereitungen und Zuthaten u. s. w., die darauf berechnet sind, die geringe Eßlust des Kranken schnell zu vermehren.

Ein Wechsel in passenden Speisen ist für den Kranken besonders empfehlenswerth und wohlthuend, denn ein solcher Wechsel wirkt nachhaltig stärkend auf die Verdauungsorgane, während die vermeintlich stärkenden, reizenden Gewürze dieselben in Folge der Ueberreizung erschlaffen.

Trifft man so eine verständige Wahl gut zubereiteter Speisen für den Kranken, die man ihm nur in entsprechenden Portionen verabreicht, so hat man schließlich noch zu beobachten, daß der Kranke nur zu bestimmten Zeiten ißt; nicht jeder Reizung des Appetits Folge leistet, sondern nach jeder Mahlzeit eine bestimmte Zeit verfließen läßt, ehe er wieder ißt und so kann im Allgemeinen als Regel gelten: daß drei Mahlzeiten täglich genügend sind, von denen die Abendmahlzeit die kleinste sein muß, nur aus der am leichtesten verdaulichen Speise besteht und möglichst frühe am Abend genommen wird.

Weiteres sehe man in den Artikeln Krankenkost, Krankenpflege u. s. w.

Digeriren, s. Tinctur.

Durchfall kann auftreten in Folge mannichfaltiger Ursachen, allein was auch die Ursache sei, bei dem plötzlichen Erscheinen eines Durchfalles denke man nicht daran, denselben alsbald zu unterdrücken durch sogenannte „stopfende" Mittel; vielmehr lege man sich ruhig hin auf ein passendes Lager; enthalte sich so viel als möglich alles Trinkens und Essens, und genieße nur selten wenig leichte Speisen, wie etwas geröstete Mehlsuppe oder Reis, wie Kaffee geröstet und mit etwas Salz und Butter zu einer leichten Suppe gekocht oder sehr leichte Chokolade (mit Wasser gekocht) mit etwas geröstetem (toasted) Weißbrode u. s. w., und der Durchfall wird in den meisten Fällen sich bald von selber kuriren.

Gewöhnlich ist es Vernachlässigung und Gleichgültigkeit, wodurch leichte Durchfälle in längeres und schweres Kranksein übergeleitet werden; man denkt meistens den Durchfall einfach durch das Einnehmen eines stopfenden oft auch reizenden Mittels

zur Ruhe zu bringen, läuft dabei umher und ißt und trinkt wenn man kann, wie gewöhnlich, und macht so nicht selten ein kleines, bei gutem Verhalten, bald vorübergehendes Leiden nicht selten zu einer wirklichen Krankheit. Wer gezwungen ist, während er an einem Durchfall leidet, dennoch draußen zu sein, der sollte wenigstens ein passendes Stück Wollenstoff fest um den Unterleib gebunden tragen.

Kann man durch ein derartiges einfaches diätisches Verfahren einen leichten Durchfall nicht beseitigen, so wende man sich lieber an einen tüchtigen Arzt, ehe man durch ein stopfendes Quacksalber Mittel riskirt, das Uebel zu verschlimmern oder eine Erkrankung anderer Art hervorzurufen.

Durchzeichnen. Um Papier durchsichtig zum Durchzeichnen zu machen, befeuchte man dasselbe vermittelst Baumwolle mit Benzin; nur muß das Benzin rein sein, weil sonst gelbe Flecken entstehen. Das Papier wird auf diese Weise so durchsichtig, als das beste Oelpapier. Man kann nun eine Zeichnung, auf welche man solches mit Benzin getränkte Papier legt, mit Bleistift, Tinte (mit der Feder) mit Tusche oder Wasserfarben auftragen, ohne daß die Zeichungen verlaufen, vielmehr haften sie dauerhafter und treten besser hervor. Bei größern Stücken, wo das angefeuchtete Papier anfängt trübe zu werden, ehe man mit der Arbeit fertig ist, macht man solche Stellen durch neues Anfeuchten wieder durchsichtig. Nach vollendeter Arbeit verdunstet das Benzin rasch an der Luft und verschwindet, und das Papier nimmt sein frühere Beschaffenheit wieder an. Diese Prozedur schadet weder dem Papier, noch Stickereien u. s. w., wenn man nur gereinigtes, vollständig geruchloses Benzin anwendet.

Dyspepsie. Voltaire soll als Heilmittel der Dyspepsie vorgeschlagen haben: kein andres Nahrungsmittel zu nehmen, als Eigelb gut gerührt und durchgeschlagen, mit Kartoffelstärke und Wasser.

Sir John Sinclair soll dann dies Rezept in folgender Weise modifizirt haben: Man schlägt ein Ei in einer passenden Schale, fügt 6 Eßlöffel voll kalt Wasser dazu und mischt Alles wohl zusammen; dann fügt man zwei Eßlöffel voll Kartoffelstärke zu, die man gründlich in der vorigen Flüssigkeit zerrührt; hierauf gießt man, unter Umrühren, so viel kochend Wasser dazu, bis sich das ganze in eine gleichförmige Gelee (oder Muß) verwandelt. Dies wird entweder, so wie es ist, genossen, (oder man fügt ein wenig

Milch und pulverisirten Zucker dazu,) und zwar nicht nur als Frühstück, sondern in Fällen von großer Schwäche des Magens oder in Abzehrungs-Krankheiten, auch an Stelle der übrigen Mahlzeiten.

Dies Gericht ist leicht, gut verdaulich, außerordentlich gesund und nahrhaft. Etwas Brod oder dgl. kann man noch dazu nehmen, sobald der Magen stärker wird.

Zahllos sind heut zu Tage die Unglücklichen, die von den Leiden der Dyspepsie in größerm oder geringerm Grade heimgesucht sind. Und zwar ist diese Dyspepsie ganz besonders vorherrschend in Amerika, so daß man dieselbe hie und da geradezu die „Amerikanische Krankheit" genannt hat; ja ein geistreicher Amerikaner sagt: „Die Dyspepsie nimmt den Ehrensitz an jeder amerikanischen Tafel ein."

Leider indessen kann dies so allgemein gewordene Leiden, nicht so leicht, durch irgend eine Medizin oder durch irgend ein bestimmtes Nahrungsmittel, ohne Weiteres kurirt werden. Viele kleine und große Bücher sind schon, und werden noch täglich, über Dyspepsie geschrieben, trotzdem nimmt, wie Sachverständige behaupten, das Uebel mehr und mehr zu. So viel wie manches große Buch, enthält folgender, dem Englischen entnommene,

Guter Rath für Dyspeptische: „Wenn Jemand die Dyspepsie loswerden will, muß er seinem Magen und Gehirn Weniger zu thun geben.

Es wird ihm gar nichts helfen, irgend eine besondere Lebensweise zu befolgen — von Kleienbrod zu leben oder irgend einem solchen Stoff — seine Nahrung zu wiegen ꝛc., so lange sein Gehirn in einem beständigen Zustand von Aufregung ist. Man lasse das Hirn passende Ruhe haben, und der Magen wird seine Arbeit thun.

Allein wenn er 14 oder 15 Stunden täglich in seiner Office zubringt oder Geschäftslokale, sich keine Bewegung macht, so wird sein Magen unabänderlich lahm werden, und wenn er nichts zu sich nimmt als einen Craker täglich, er kann ihn nicht verdauen.

In vielen Fällen ist es das Hirn, welches die erste Ursache ist; man gebe diesem zarten Organe einige Ruhe. Man lasse sein Geschäft zurück, wenn man nach Hause geht. Man setze sich nicht zum Mittagsmahl mit finstern Augenbraunen, den Geist nur beschäftigend mit Interessen-Rechnungen.

Man verkürze niemals die gewöhnlichen Stunden des Schlafes.

Man mache sich mehr oder weniger Bewegung in freier Luft alle Tage und erlaube sich eine unschuldige Erholung.

Man esse mäßig, langsam, und was einem gefällt — vorausgesetzt es ist nicht die Ofenschaufel und die Feuerzange. Wenn irgend ein besonderes Gericht nicht gut bekommt, so berühre man es nicht, man sehe es nicht an.

Man bilde sich nicht ein, daß man von Roggenbrode leben müsse oder Hafermehlsuppe; eine vernünftige Quantität nahrhafter Speise ist wesentlich für den Geist sowohl, als den Körper.

Vor Allem aber, verbanne man alle Gedanken über den Gegenstand. Hat man irgend welche Abhandlungen über Dyspepsie, Hausmedizin ꝛc., so werfe man diese ohne Weiteres in das Feuer. Wenn man beständig von Dyspepsie spricht und darüber denkt, so wird man sie sicher auch haben.

Man versuche zu vergessen, daß man einen Magen hat; erhalte sich ein reines Gewissen; lebe mäßig, regelmäßig, reinlich; man sei thätig dabei, aber man sei mäßig."

E

Eau de Cologne. Nach Tromsdorf soll man das ächte „Cölnsche Wasser" auf folgende Weise bereiten: Man nimmt Pomeranzen-, Bergamot-, Citronen-, Pomeranzenblüthen- und Rosmarinöl, von jedem 12 Tropfen, kleine Cardemonen, 1 Queut. reinen Alkohol 1 Quart und digerirt das Ganze wohlverkorkt 36 Stunden im Wasserbade.

Bekanntlich wird selbst in Köln das ächte Wasser auf sehr verschiedene Weise bereitet, und jeder Fabrikant desselben behauptet gewöhnlich, allein im Besitz der wahren Originalvorschrift zu sein. Trotzdem können die verschiedenen Produkte alle gut sein. Was für die Güte dieses beliebten Wassers absolut wesentlich ist, ist einmal nur ganz reinen, fuselreinen, starken Alkohol zu verwenden und dann ganz frische und unverfälschte ätherische Oele, die in einem richtigen Verhältniß angewendet werden müssen.

Die obigen ätherischen Oele finden sich nun in den meisten Vorschriften wieder, nur daß im Verhältniß gewöhnlich mehr

Bergamotöl, und weniger Rosmarinöl angewendet wird und daß noch andre Oele, wie Rosenöl, Nelken-, Zimmt-, Lavendel- ꝛc. Oele in kleinen Quantitäten zugesetzt werden.

Folgende Vorschrift wird als besonders gut gerühmt:

Reiner Alkohol 6 Gallonen, Neroliöl 4 Unzen, Rosemarinöl 2 Unzen, Orangenöl 5 Unzen, Citronenöl 5 Unzen, Bergamotöl 2 Unzen; Alles wird gut geschüttelt und dann nach mehrtägiger vollständiger Ruhe auf kleine Flaschen gezogen. Für die Bereitung von kleinen Quantitäten nehme man die Oele im Verhältniß nach Tropfen u. s. w., oder man macht aus den Oelen erst Essenzen (s. daselbst), die man dann leichter abmessen kann.

Eier lange, namentlich über den Winter aufzubewahren, sammle man dieselben von Mitte August bis Ende September; sehe sich aber vor, daß man dann nicht früher gelegte, anstatt frische Eier erhält. Die im Sommer gelegten Eier sind sehr häufig, wenn auch nur kurze Zeit, von brutsüchtigen Hennen besessen, und verderben dann sehr bald. Man untersuche die Eier, ob die Schalen keine Verletzungen haben u. s. w., und halte sie einzeln vor das Licht nnd sehe ob sie klar röthlich durchscheinend, ohne dunkle Flecken und somit vollkommen gesund und zum Aufbewahren geeignet sind.

Einlegen in trockne Spreu, Häckfel, Sägespäne, Kleie, Salz, Sand — so daß sich die einzelnen Eier nicht berühren, zeigt sich meist als eine genügende Methode, wenn man nur wirklich frische und gute Eier einlegt; nur in Holzasche werden die Eier oft wie hartgesotten.

Als besondere Mittel zur Erhaltung der Eier wurden empfohlen, das Einlegen derselben in Kalkmilch, Salzwasser und dgl.. Besser als dieses aber dürfte das Ueberziehen derselben, mit einer schützenden, die Luft abhaltenden Substanz sein. Zu diesem Zwecke überzieht man die Eier mit Butter, Schmalz, Talg und dgl. Als besonders zuverlässig wird empfohlen, die Eier mit einer Auflösung von gummi arabicum zu bestreichen oder sie in dieselbe zu tauchen. Sobald sie abgetrocknet sind, verpackt man sie Lageweis mit Holzkohlenpulver über, so daß kein Ei das andere berührt.

Kurzes Eintauchen der Eier in kochendes Wasser, wird namentlich in Frankreich empfohlen. Durch diese kurze Einwirkung der Hitze gerinnt nämlich eine sehr dünne Eiweißschicht unter der Schale, welche den Luftzutritt von außen

dann abhält. Man benutzt zu diesem Zwecke ein Drahtkörbchen oder Löffel, in welchen man ½ bis 1 Dutzend Eier zugleich auf einmal in kochendes Wasser taucht und zwar bis man 10 bis 20 zählt, d. h. etwa 5 bis 10 Sekunden. Bei größern Quantitäten kann man 3 bis 4 Dutzend auf einmal in einem passenden Netze eintauchen.

Kohler sagt in Bezug auf das Aufbewahren der Eier: „Man hat allerlei Methoden zur Aufbewahrung der Eier empfohlen, allein keine genügt vollständig und dies wohl aus dem Grunde, weil man die Haupturſache des Verderbens der Eier entweder nicht hinlänglich kennt, oder aber nicht genügend beachtet.“ Nach ihm ist dieser Hauptfehler, daß Hennen, welche zur Brut geneigt sind, nicht zeitig genug aus dem Hühnerstall entfernt werden, und daß diese dann jede Gelegenheit benutzen, wenn auch nur kurze Zeit, auf den Eiern zu sitzen und daher komme es, daß viele Eier dadurch unhaltbar werden; die Bruthitze der Hühner sei verderblicher für die Eier, als die Sonnenhitze der Sommer-Monate. Wenn man dies daher beachte, die Bruthitze von den Eiern fern halte, so genüge es vollständig, daß man die frisch gelegten Eier in eine Kiste, deren Deckel etwas geöffnet bleibe, an einen kühlen, luftigen und trocknen Ort bringe und sie dann mit Anfang des Winters ohne alle Zubereitung in offnen Körben in einem Zimmer aufbewahre, daß zwar nie geheizt werde, doch aber gegen höhere Kältegrade geschützt sei.

Einmachen von Früchten, Gemüsen und Obst. Mannigfaltige und verschiedene Methoden werden beim Einmachen befolgt; allein man muß das Prinzip verstehn, um richtig dabei zu Werke zu gehn. Man sucht nämlich auf irgend eine Weise die äußere Luft gänzlich abzuhalten und so deren gährungserregende und dadurch Zersetzen und Verderbniß bringende Wirkung auf die Früchte ꝛc. zu verhindern; zugleich sucht man meistens auch die schon in den Früchten ꝛc. vorhandene Luft auszutreiben und den in denselben vorhandenen Gährungsstoff zu zerstören. Die wesentlichsten sind folgende Methoden:

1. Dämpfen oder Dünsten der Früchte ꝛc. (nach Appert's Methode) in luftdicht verschlossenen Gefäßen. Diese billige und leicht auszuführende Methode besteht darin: daß man die frisch und sorgfältig gepflückten Früchte, in eben reifem, oder nicht überreifem, Zustande, in Gläser oder Blechbüchsen gut einschichtet, diese luftdicht (hermetisch) verschließt und

so in den sogenannten Dünstkessel stellt, der am Boden eine starke Lage Stroh oder Leinwand hat, und so viel kaltes Wasser in den Kessel gießt, daß die Gläser bis an den Hals, die Büchsen aber ganz im Wasser stehen. Dann bringt man durch ein gelindes Feuer das Wasser in 1 Stunde allmälig zum Sieden und unterhält dies Sieden, je nach der Größe der Büchsen und der Beschaffenheit der eingemachten Früchte 15 bis 45 Minuten oder noch länger bis 3 Stunden. Man läßt nun den Kessel mit seinem Inhalte erkalten und bringt dann die Gläser und Büchsen aus dem Wasser in kühle, luftige nicht dumpfige Räume.

Die zu diesem Einmachen verwandten Blechbüchsen sind bekannt. Neue, noch ungebrauchte Büchsen, wasche man vorher mit starker Sodalauge gut aus und spüle mit kochendem Wasser nach, damit sie den Blechgeschmack verlieren. Diese Büchsen fülle man voll, bis auf einen kleinen Zwischenraum unter dem Deckel und lasse sie dann verlöten. Steigen während des Kochens von ein oder der andern Büchse kleine Luftbläschen auf, so war diese nicht gut luftdicht verlötet; man untersuche deßhalb diese Büchse nochmals genau und überlöte die fehlerhafte Stelle; denn die kleinste Oeffnung würde genug Luft eindringen lassen, um in kurzer Zeit den ganzen Inhalt zu verderben.

Auf diese Weise werden die meisten der im Markte vorkommenden Früchte, Gemüse ꝛc., wie Tomato's, Pfirsiche ꝛc. eingemacht. Manche setzen den Früchten und Obst noch 1 Eßlöffel voll Zucker (oder mehr) zu (namentlich wenn dieselben sauer sind), doch dies ist Sache des speziellen Geschmackes. Bei vielen Gemüsen ist es indessen rathsamer und profitabler, wenn man dieselben erst in gewöhnlicher Weise halb oder fast gar kocht, ehe man dieselben in den verschlossenen Blechbüchsen dünstet.

Die Glasgefäße zum Dämpfen sind in vieler Beziehung den Blechbüchsen vorzuziehen: weil sie sich leichter reinigen lassen, der Inhalt derselben immer sichtbar ist und das oft mit Umständen verbundene Zulöten hier nicht nöthig ist, ganz besonders aber, weil man bei den Blechkannen zu fürchten hat Blei oder andere schädliche Metalle in seinem Eingemachten zu haben. Man kann jetzt sehr verschiedene Formen von Einmachegläsern kaufen, welche auf verschiedene Weise, meist durch einen Deckel auf zwischenliegendem Gummi Ringe, leicht luftdicht ver-

ſchloſſen werden können. Dieſe Gläſer füllt man bis auf ½ Zoll leeren Raum unter den Deckel und ſtellt ſie dann nach dem Verſchluß in den Dünſtkeſſel. Man kann aber auch jedes andere Einmacheglas ebenſo gut verwenden, wenn man die Mündung deſſelben nur gut luftdicht verſchließt, entweder durch Verbinden mit 3facher Lage von wohlgereinigter Blaſe oder durch paſſenden Kork, den man überdies noch mit gutem Cement gut überzieht. Dieſe letzteren Gläſer ſind aber weniger empfehlenswerth, weil ſie immer mehr Sorgfalt und Mühe für den luftdichten Verſchluß verlangen.

Bei den Gläſern aber kann man zweckmäßig auf folgende Weiſe verfahren: Man füllt die Flaſche und dünſtet ſie offen im Keſſel auf die angegebene Weiſe, ohne ſie gleich luftdicht zu verſchließen, ſondern bringt vielmehr am Ende der Operation ſchnell den Verſchluß an oder den Stöpſel ein. Es bildet ſich dann beim Erkalten im Halſe des Gefäßes ein luftverdünnter Raum und der Verſchluß wird durch den äußern Luftdruck noch feſter.

Auf dieſe Weiſe kann man Früchte aller Art ohne Weiteres einmachen; allein in vielen Fällen iſt es rathſamer, die Früchte nicht ganz roh, ſondern in Zucker umgewendet oder ſchichtweiſe Zucker dazwiſchen in die Büchſen zu bringen.

2. Einmachen der Früchte mit Zucker. Dies kann auf verſchiedene Weiſe geſchehen.

a. Man bringt die Früchte mit dem Zucker ſchichtweiſe in einen paſſenden Keſſel, erwärmt langſam, bis der Zucker in dem ausfließenden Fruchtſafte ziemlich geſchmolzen iſt, kocht dann bei mäßiger Hitze dick und füllt kochend heiß in die mit heißem Waſſer erwärmten Gläſer und verſchließt dieſelben ſofort luftdicht durch paſſende Deckel, Kork u. ſ. w. Bei Früchten, die keinen Saft hergeben, gieße man anfangs ſo viel Waſſer zu, um den Boden zu bedecken und Anbrennen zu verhindern. Die Quantität des Zuckers iſt verſchieden, je nach den Früchten oder dem eignen Geſchmack; meiſtens weniger als ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte. Folgendes ſind z. B. die Angaben einer ſachkundigen Amerikanerin:

Grüne Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker auf 3 Pfund Beeren.

Grüne Stachelbeeren, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfd. Beeren mit etwas Waſſer wenn man die Früchte ganz erhalten will; ohne Waſſer wenn man Muß daraus kochen will.

Rhabarber Pflanzen, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund junge Stengel, die gut geschält und passend zerschnitten sind.

Kirschen mit oder ohne Steine eingemacht, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Kirschen.

Erdbeeren, die man gut ausleſe und abwasche, 3 Unzen Zucker auf 1 Pfund Beeren, schichtweis ohne Wasser, am besten zu Muß gekocht, weil die ganz erhaltenen Erdbeeren nicht gut aussehn.

Himbeeren, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Beeren, ebenfalls zu Muß gekocht.

Heidelbeeren, Brombeeren ähnlich.

Aepfel, Birnen Pfirsiche, kurz alle Obstarten können so eingemacht werden.

b. Nach einer andern Methode bereitet man zuerst einen Syrup von etwa 1 Pint Wasser und 1 Pfund Zucker. Wenn der Syrup kocht, gibt man so viel Obst hinzu, als er bedeckt und wenn dann die Mischung wieder eine kleine Weile gekocht hat, schöpft man die Früchte in die vorher gut erwärmten Flaschen und füllt diese so weit als möglich, so daß die Früchte schließlich mit einer dünnen Schicht Syrup gut bedeckt sind, legt dann den Deckel auf oder verkorkt und verschließt so schnell als möglich. Mit einem warmen, feuchten Tuche wischt man während der Arbeit, wenn nöthig, die Hälse ꝛc. der Gefäße rein. Wenn dann die gut verschlossenen Flaschen erkaltet sind, stellt man sie an einen kühlen, trocknen und dunkeln Platz.

c. Eine andre (und wohl bessere) Methode ist: Erst den fertigen Syrup wieder abkühlen zu lassen. Unterdessen legt man das Obst, Früchte ꝛc. in die Flaschen, gießt den abgekühlten Syrup darüber, stellt dann die gefüllten Flaschen in den Dünstkessel, wie oben unter 1 beschrieben und kocht, bis das Obst durch und durch heiß ist, worauf man mit den Deckeln verschließt und abkühlen läßt. So eingemachte Früchte behalten Geschmack und Aroma besser; man braucht auch hierbei weniger Zucker zum Syrup, und erhält doch gute und haltbare Früchte.

Hauptsache bei allen diesen Methoden des Einmachens bleibt der luftdichte Verschluß der Flaschen. Wo man gewöhnliche Gläser anwendet, sorge man für gut passende Korke, die man überdies noch mit einem Cemente versichert.

3. Einmachen in Essig. Nicht blos Gemüse und dgl., sondern auch sehr viele Früchte aller Art, lassen sich sehr

gut in Eſſig einmachen und ſind dann nicht blos ſehr wohlſchmeckend, ſondern unter Umſtänden auch viel angenehmer und geſünder, als die blos mit Zucker eingemachten Früchte. Das Verfahren hierbei iſt verſchieden, theils nach Willkühr, thils nach dem Material, welches man einmacht. Die Gemüſe, welche man in Eſſig legen will, brüht man vorher erſt längere oder kürzere Zeit mit heißem Salzwaſſer (1 Pfund Salz etwa für 1 Gallone Waſſer) theils um ihnen den herben Geſchmack zu nehmen, theils um ſie für die Aufnahme des Eſſigs beſſer vorzubereiten. Allein die meiſten Gemüſe werden auch ohne dies Brühen gut, wenn der Eſſig gut iſt, es dauert nur längere Zeit. In allen Fällen ſorge man aber für den beſten Eſſig.

Die folgenden Vorſchriften werden genügen für die weſentlichſten Fälle:

Birnen in Eſſig. Gute weiße Birnen ſchält man glatt und läßt ſie ganz, oder ſchneidet ſie in Hälften und entfernt die Kernhäuſer. Auf 4 Pfund Birnen kocht man ¾ Quart Weineſſig mit 1½ Pfund Zucker auf und ſchäumt ab, legt die Birnen ein und kocht ſie weich; läßt ſie dann auf einem Siebe abtropfen und legt ſie in die Gläſer. Den Eſſig kocht man dann mit einigen Citronenſcheiben, Zimmt und Nelken zu einem dünnen Syrup, läßt dieſen durch Flanell laufen und gießt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den abgegoſſenen Eſſig ein wenig ein, und gießt ihn abgekühlt wieder auf die Birnen, und wiederholt dies, bis der Eſſig ſich nicht mehr verdünnt. Man verwahrt dann die Gefäße luftdicht und ſtellt ſie an einen kühlen, trocknen Platz.

Bohnen. Die Bohnen müſſen noch ganz klein und zart ſein; man brüht ſie mit Salzwaſſer und läßt ſie über Nacht ſtehen, und gießt dann, nachdem man ſie hat abtropfen laſſen, gekochten Eſſig (mit Gewürz nach Belieben) darüber.

Man kann die Bohnen auch in Salzwaſſer abkochen, dann ſchichtweiſe mit Pfeffer, Bohnenkraut, Nelken, Lorbeerblätter Eſtragon ꝛc. einlegen und ſiedenden Eſſig aufgießen.

Blumenkohl. Dieſen kocht man halbgar, läßt ihn einige Tage in einer Salzlake ſtehen, die man dann abgießt und den ſiedenden Eſſig aufgießt. Manche färben den Eſſig mit rothen Rüben; oder machen zugleich rothes Kraut mit ein, woduch der Blumenkohl rothe Farbe erhält.

Gurken in Eſſig, ſ. Gurkeneinmachen.

Heidelbeeren. 3 bis 4 Quart Heidelbeeren kocht man in 1 Quart Essig auf 1 Pfund Zucker 10 bis 15 Minuten lang oder zu einer dicklichen Consistenz, und gibt nach Belieben etwas Zimmt und Nelken zu.

Brombeeren wie Heidelbeeren.

Hohannisbeeren ebenso, nur daß man mehr Zucker nimmt und länger kocht.

Pfirsische. Auf 7 bis 8 Pfund Früchte, 3 bis 4 Pfund Zucker und 1 Quart Essig, 1 Unze Nelken, 1 Unze Zimmt, (Neugewürz und Muskatblüthen nach Belieben). Man kocht den Essig mit dem Zucker und gießt ihn siedend auf die Früchte, zwischen welche man die Gewürze eingestreut hat, (oder man hängt die Gewürze in ein Beutelchen in den Essig während des Kochens). Nach 24 Stunden kocht man den abgegossenen Essig wieder und gießt ihn auf's Neue auf und wiederholt dies 3 bis 4 mal.

Pflaumen und Tomatos kann man auf dieselbe Weise einmachen. Dies Verfahren kann man indessen noch auf verschiedene Weise abändern.

Man kann mehr oder weniger Zucker nach Belieben anwenden. Man kann die Früchte in Stücke zerschneiden und die Steine entfernen, wodurch an Gefäßen gespart wird.

Man kann, anstatt den Essig wiederholt abzugießen und aufzukochen ꝛc., auch die Früchte selber eine Zeitlang in dem Essig mitkochen und so an Arbeit sparen.

Spargel. Man putzt dieselben, schneidet das Holzige weg, und übergießt sie dann in einer Schüssel mit Essig, den man mit gleich viel Wasser hat absieden und wieder erkalten lassen. Nachdem sie so einige Zeit zugedeckt gestanden haben, nimmt man die Spargel heraus und läßt sie ausgebreitet etwas abtrocknen. Hierauf bringt man sie in ein reines Gefäß, übergießt sie mit gutem Essig, so daß sie gut bedeckt sind, gießt etwas frisches Oel darüber, beschwert sie ein wenig und verwahrt an einem kühlen Orte.

Zwiebeln. Man schält kleine weiße Zwiebeln, läßt sie rein ablaufen und übergießt sie mit siedendem Essig ohne Gewürz, oder etwas Ingwer und Muskatblüthe oder Gewürz nach Belieben. Zur besseren Haltbarkeit kann man einen Theelöffelvoll Baumöl oben auf gießen.

4. Einmachen mit Franzbranntwein, (Cognac.)

Pfirſiſche mit Cognac. Man kann die Frucht geſchält oder ungeſchält einmachen. Man kocht die Früchte in einem dünnen Zuckerſyrup mäßig weich, ſo daß man etwa mit einem Strohhalme einſtechen kann, nimmt ſie dann heraus und macht nun den Zuckerſyrup ganz dickflüſſig, gießt in den heißen, vom Feuer genommenen Syrup ebenſo viel Cognac, miſcht beides und gießt es heiß über die Pfirſiſche, die man dann gut verbindet.

Aprikoſen und Pflaumen können in derſelben Weiſe behandelt werden.

Einſalzen, Einpöken, Pökeln. Man laſſe das Fleiſch nach dem Schlachten erſt 24 Stunden liegen; waſche daſſelbe wo möglich nicht ab mit Waſſer, ſondern reinige es gut mit trocknen Tüchern; alles Blut muß ſorgfältig ausgedrückt und entfernt werden, weil es leicht zur Verderbniß des Fleiſches beiträgt.

Man entferne vor dem Einſalzen ſo viel als möglich die Knochen. Je größer die Stücke des Fleiſches ſind, deſto ſorgfältiger ſind ſie einzuſalzen und deſto länger müſſen ſie liegen.

Man reibe ſorgfältig alle Höhlungen und Bauſchungen in den Fleiſchſtücken mit Salz ein, ebenſo die Anſätze um die Knochen.

Man rechnet für Gewöhnlich etwa 2 Loth Salz auf jedes Pfund Fleiſch. Das Fleiſch von jungen Thieren bedarf im Ganzen weniger Salz, als das von ältern.

Man packe die Fleiſchſtücke gut in paſſende Fäſſer oder Tonnen, ſo daß man mit einem gut paſſenden Deckel das Fleiſch niederdrücken und beſtändig unter der Lake erhalten kann, durch eine Schraube oder durch Beſchweren mit Steinen.

Man wende nicht zu viel Salpeter an; dieſer ertheilt dem Fleiſch wohl eine ſchöne rothe Farbe, er macht es aber auch leicht trocken und hart; im Ganzen kann man auf 1 Pfund Salz ½ Loth Salpeter rechnen.

Je mehr Zucker man mit dem Salze anwendet, deſto längere Zeit iſt nöthig, damit das Fleiſch gut durchgepökelt iſt.

Folgende ſpeziellen Methoden ſind die gebräuchlichſten:

1. Die einfachſte Weiſe, Fleiſch in friſchem Zuſtande lan[ge] zu erhalten, iſt, daſſelbe in luftdicht geſchloſſenen Fäßchen, nu mit Salz beſtreut, aufzubewahren. Man legt die von Knoche befreiten und ſonſt richtig vorbereiteten, friſchen Fleiſchſtüc nach gehörigem Einſalzen ſchichtweiſe dicht aufein

ander, daß kein leerer Raum, weder zwiſchen den einzelnen Stücken, noch oben bleibt; man ſchließt ſodann das Fäßchen und bewahrt es im Keller. Anfangs verändert man die Lage des Fäßchens etwas alle Tage, ſpäterhin alle 2 bis 3 Tage. Friſcher Speck und Schweinefleiſch conſerviren ſich auf dieſe Arten beſonders gut und bleiben von Weihnachten bis Mitte Sommers vollkommen friſch. Oeffnet man aber ein ſolches Fäßchen einmal zum Gebrauche, ſo hält ſich das Fleiſch nicht mehr lange gut und man muß es bald verbrauchen. Aus dieſem Grunde wähle man die Gefäße von der Größe, wie ſie dem Bedarfe des Haushalts entſprechen.

2. Für 100 Pfund Fleiſch koche man 6 Pfund Kochſalz, 1 Pfund Zucker und 2 Loth Salpeter in 12 Quart Waſſer auf gelindem Feuer und ſchäume gut ab. Dieſe Brühe wird kalt über das Fleiſch (100 Pfund) gegoſſen. Junges Schweinefleiſch wird ſchon in 4 bis 5 Tagen gut gepökelt; älteres Fleiſch und größere Stücke muß man 14 Tage darin laſſen, worauf man die Schinken herausnimmt, gehörig abtrocknen läßt und mit Kleie abreibt.

Ein American Manufacturer, der ausgezeichnete Qualität "Dried Beef & Hams" lieferte, brauchte 40 Jahre die folgenden Verhältniſſe:

Auf 100 Pfund Beef 7 Pfund Salz, 2 Unzen Salpeter 1½ Pfund braunen Zucker und 4 Gallonen Waſſer. Man kocht die Miſchung und verfährt wie oben.

Auf 100 Pfund Pork (Schinken und Schultern werden zuſammengepackt) 8 Pfund Salz, 4 Unzen Salpeter, 1½ Pfund Zucker und 4 Gallonen Waſſer.

Schinken und Beef das getrocknet werden ſoll, werden dann nach 4 Wochen herausgenommen. Pickelt man in warmen Wetter, ſo muß man die Lake einmal aufkochen, wie in einer ſpäteren Vorſchrift angegeben wird.

Uebrigens kann man auch, anſtatt dieſe Laken über das Fleiſch zu gießen, die Fleiſchſtücke mit einer Salz-, Zucker- ꝛc. Miſchung in der oben angegebenen Proportion einreiben und ſchichtenweis einpacken u. ſ. w., wie in der Vorſchrift No. 1 angegeben wurde.

3. Um beſonders gutes und ſchmackhaftes gepökelt Rindfleiſch und Schweinefleiſch zum Kochen zu erhalten, wird empfohlen nach einigen Tagen die erſte Lake abzuziehen, weil dieſe blutig ꝛc. und dadurch für das Fleiſch nachtheilig ge-

worden sei. An Stelle desselben soll man daher dann eine frische Lake machen und diese über das Fleisch gießen. Dies ist eine sehr empfehlenswerthe Methode; hat man aber mit großen Quantitäten zu thun, so wird viel gespart, wenn man die erste Lake, anstatt fortzuwerfen, kocht und den Schaum beständig abnimmt, bis kein Schaum mehr entsteht. Hierdurch wird die Lake gereinigt, indem beim Kochen das Eiweis des Blutes gerinnt und dies dann durch Abschäumen mit andern Bestandtheilen, die in der Lake nachtheilig auf das Fleisch einwirken können, entfernt werden. Dieses Abkochen der Lake ist namentlich zu empfehlen, wenn die Witterung warm ist.

4. Mrs. Betsey Lenoin's (Prämium) Methode, Schinken und Speckseiten zu behandeln. Man mischt ½ Buschel Salz und 3 Löffel voll Cayenne Pfeffer in Pulver gut durch einander und reibt und salzt damit Schinken und Seiten wohl ein. Auf jeden Schinken reibt man überdies vorher noch in die fleischige Seite 3 Löffel voll Molasses oder Zucker. Nachdem dann Alles, gut zusammengepackt, so 5 bis 6 Wochen im Salze gelegen hat, hängt man die Stücken auf und räuchert sie gut mit grünem Hickory-Holz.

N. B. Viele setzen den in den vorhergehenden Nummern angegebenen Salzmischungen (namentlich aber für Schinken) auch noch schwarzen Pfeffer, 2 bis 4 Unzen für 100 Pfund Fleisch, zu.

5. Knickerbocker Pickel. Mit diesem Namen wird gewöhnlich die folgende, vielfach empfohlene und gebrauchte Pökelmischung bezeichnet:

Auf eine Gallone Wasser nimmt man 1½ Pfund Salz, ½ Pfd. Zucker, ½ Unze Salpeter und ½ Unze Potasche (Potasche oder gewöhnliche Soda). In diesem Verhältniß bereitet man so viel Lake, als man braucht. Man kocht die Mischung ein paar mal auf und nimmt den unreinen Schaum ab, gießt sie dann in einen Zuber oder dgl., und wenn sie vollkommen abgekühlt ist, gießt man sie über das Rind- oder Schweinefleisch, das man 4 bis 5 Wochen darin läßt. Das Fleisch muß beständig vom „Pickel" gut bedeckt sein.

Ehe man das Fleisch indessen so einlegt, sollte es wenig 2 Tage liegen und dabei leicht mit Salpeter (viel besser Kochsalz) bestäubt sein, wodurch das oberflächliche Blut fernt und das Fleisch frischer und reiner wird.

Der Zusatz von Soda oder Potasche (ebensoviel als man

peter anwendet) wird empfohlen, um das magere Fleisch, namentlich der Schinken, zart zu erhalten, das ohne solchen Zusatz oft, namentlich durch die Einwirkung des Salpeters, hart und zähe wird.

Eis conserviren im Kleinen. Wickelt man ein Stück Eis fest in dichten Wollenstoff, so erhält sich dasselbe überaus lange. Noch besser aber erhält es sich, wenn man ein solches Eisstück (nach Prof. Schwarz Vorschlag) in eine tiefe Schüssel legt, diese mit einem Teller oder dergleichen zudeckt, sie dann auf ein Federkissen stellt und mit einem zweiten Federkissen so dicht zudeckt, daß die äußere Luft abgehalten wird. Federn sind ein schlechter Wärmeleiter und schützen so das Eis vor dem schnellen Schmelzen. Auf diese Weise kann man kleine Portionen Eis zum Gebrauch für Kranke oder dergleichen lange erhalten. Man braucht nur gelegentlich das Schmelzwasser vom Eise abzugießen und so oft man kleine Portionen davon nimmt, wieder gut zudecken. Schwarz kam auf diese Weise mit 6 Pfund Eis 8 Tage aus.

Eishaus im Kleinen. Die vortreffliche „Nordwestliche Acker- und Gartenbau-Zeitung", welche mit dem „Herald" in Milwaukee erscheint, sagt darüber Folgendes:

Ein Eishaus ist für jeden Farmer ein treffliches Ding. Wer die Kosten der Einrichtung eines solchen scheut, sollte sich mindestens mit einem Eisvorrath auf sonstige Weise für den Sommer zu versorgen suchen und die lohnende Mühe in dieser Zeit nicht scheuen. Recht schönes klares Eis hält sich zur Noth ganz gut in den Sommer hinein auf einer Riegelunterlage, bedeckt mit einem Haufen Stroh. Man lege eine Dielung von Bretterschwarten auf drei alte Riegel, die als Schwellen dienen, deren Boden etwa 12 Fuß im Quadrat hat. Diese bedecke man einen Fuß hoch mit Stroh und schichte nun einen viereckigen Haufen Eis solider Blöcke von 8 bis 10 Fuß Höhe auf, fülle alle Zwischenräume wohl mit zerstoßenem Eise aus und setze Pfosten so hoch, wie für eine Fence, im Abstand von 2 Fuß rund umher. An diese bringt man einen Verschlag von gut ineinander passenden 16 Fuß langen und 1¼ bis 1½ Zoll dicken Brettern, stopft das Ganze außerhalb des Eises fest mit Stroh aus und macht tüchtiges Strohdach mit Neigung gegen Norden darauf. Eis hält sich so ganz vortrefflich, sollte aber stets nur von her verbraucht werden. Das ist eine der einfachsten aber kmäßigsten Construktionen.

is-Creames, Gefrorenes.

348676

Erdbeer-Gefrorenes. Ein Quart Beeren wird mit einem halben Pfunde feinen weißen Zucker beſtreut und nachdem ſie ſo etwa 3 Stunden geſtanden, werden die Beeren zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Man gibt zu dieſem Safte noch ein weiteres halbes Pfund Zucker und rührt ein Quart friſchen Rahm's dazu. Dieſe Miſchung läßt man auf die gewöhnliche Weiſe gefrieren.

Man kann aber auch ½ Quart gute Erdbeeren durch ein Haarſieb ſtreichen, ſo daß die kleinen Kernchen zurückbleiben, 1 Quart ganz friſche und gute Sahne mit ¾ Pfund Zucker gut durchſchlagen und die Erdbeermaſſe dazugeben; dieſe Miſchung muß dann ſogleich in den Gefrierapparat gebracht werden.

Himbeer-Gefrorenes wird auf dieſelbe Weiſe bereitet.

Chokolade-Cream. Auf ein Quart friſchen Rahm nimmt man ¾ bis 1 Pfund feinſte Chokolade, welche, ganz fein gerieben, unter den recht ſteif geſchlagenen Rahm gemiſcht wird, zugleich mit ½ Pfund oder beliebig mehr Zucker.

Vanille-Cream. Man ſchlägt das Gelbe von 1 bis 2 Eiern mit ½ Pfund Zucker gut durch, fügt 1 Quart friſchen Rahm und eine kleine Schote Vanille (der Länge nach durchgeſchnitten) zu und erwärmt die Maſſe unter fortwährendem Schlagen bis ſie dicklich wird, was in etwa 5 Minuten der Fall iſt, zum Kochen darf es nicht kommen, man gießt ſie dann durch einen Sieb und läßt ſie erkalten; dieſe breiartige Maſſe gefriert dann raſch in den Apparaten.

Die Vanille kann man auch, gut getrocknet, mit Zucker fein ſtoßen und durchſieben und als Pulver zuſetzen oder man kann auch, was das Bequemſte iſt, gute Vanilletinctur anwenden.

Uebrigens kann man auch mehr Eier gebrauchen, oder dieſelben auch, wie meiſtens geſchieht, ganz fortlaſſen.

Anſtatt der Vanille kann man aber auch beliebige andere Eſſenzen anwenden.

Elfenbein zu biegen: Alaun, 1 Theil, löſt man in Waſſer, 64 Theile, auf, miſcht dazu Salzſäure, 2 Theile, und legt das Elfenbein in dieſe Flüſſigkeit 24 Stunden lang, und es iſt dann völlig weich und biegſam geworden. Ein ſolches Bad muß natürlich in gläſernen oder Porzellangefäßen, der Größe Stückes entſprechend, gemiſcht werden.

Elfenbein, künſtliches. Elfenbein- oder Knochenpu wird mit einer Auflöſung von Gelatine und Amoniakgummi einem Teige angemacht und dieſer in Formen unter ſta-

Druck gepreßt, so jedoch, daß Luft und Wasser aus den Fugen zwischen Deckel und Formen austreten können. Der Gegenstand wird sehr hart und dem Elfenbein ähnlich; der Teig kann auch gefärbt werden.

Elfenbeinartikel und gelbgewordenes Elfenbein weiß zu machen: Man löst 1 Theil frischen Chlorkalk in 4 Theile Wasser, legt die Gegenstände hinein, läßt sie etwa 8 Tage darin liegen, bis sie weiß geworden sind; spült sie dann tüchtig mit reinem Wasser und läßt sie an einem schattigen, luftigen Orte abtrocknen.

Erdbeerenkultur. Will man Erdbeeren-Ausläufer, zum Zwecke der Vermehrung der Pflanzen, in anderen Boden versetzen, so ist dafür folgendes Verfahren nicht blos sehr bequem, sondern auch sehr vortheilhaft. Man füllt kleine Blumentöpfe, sogenannte Verbena-Töpfe, mit einem guten Compost, aus guter Gartenerde und gut verfaultem Dünger, alles recht locker. Diese mit Compost gefüllten Töpfchen werden unterhalb des Ausläufers in den Boden eingelassen, ehe derselbe Wurzeln gebildet hat und festgewachsen ist. Damit der Ausläufer vom Winde nicht vom Platze geweht wird, legt man einen kleinen Stein oder Erdklumpen auf denselben und sucht den Ausläufer durch Eindrücken in die Erde des Topfes an seinem Platze zu halten. Die Wurzeln bilden sich sehr schnell in dem reichen Compost der Töpfe, und wenn die Pflanze gut bewurzelt ist, kann man sie vom Mutterstock trennen und in das Beet versetzen, wo sie Frucht tragen soll.

Wo man Erdbeeren beim Acker zieht, ist dies Verfahren freilich nicht ausführbar; aber für die Kultur im Kleinen ist es sehr bequem, da es das Umpflanzen von der Witterung ganz unabhängig macht und überdies noch ein Jahr Zeit erspart wird. Pflanzt man nämlich Ausläufer in gewöhnlicher Weise aus den Beeten, wo sie wurzelten, im Herbste in anderen Boden, so werden sie nicht im nächsten, sondern erst in zwei Jahren danach eine volle Ernte bringen; läßt man aber dieselben Ausläufer in Töpfen Wurzeln schlagen und versetzt sie, nachdem sie gut angewachsen sind, in's Freie, etwa im Juli, so bilden sie h vor Winter starke Pflanzen und diese tragen reichlich schon nächsten Jahre.

Erdbeerenwein. Die Erdbeeren geben einen ausgezeich-n Wein; das feine, liebliche Erdbeer-Aroma verändert sich Laufe der Gährung freilich sehr, allein es entwickelt sich dafür

ein eigenthümliches, angenehmes Aroma, wie es die südlichen starken Weine haben; insbesondere wird der Erdbeerenwein, wenn er hinlängliche Stärke hatte und einige Jahre alt wurde, auf das täuschendste dem berühmten Marsala-Wein von Sicilien ähnlich.

Man kann den Erdbeerwein herstellen nach der Methode, wie im Artikel Frucht- und Beerenweine angegeben ist, durch Zerquetschen der Früchte u. s. w., und kann so dem Maaße nach so viel (und auch mehr) Wein machen, als man Früchte hat. An Zucker genügt 2½ Pfund auf jede Gallone des mit Wasser ausgezogenen Saftes; allein es ist besser 3 Pfund Zucker zu nehmen für die Gallone Flüssigkeit, wenn man den Wein mehrere Jahre liegen lassen kann, um so einen vollendeten feurigen Wein zu haben.

Eine sehr empfehlenswerthe und dabei bequeme Methode ist die folgende: Eine bestimmte Gewichtsmenge reifer und gesunder Erdbeeren, von kräftigem Aroma, mengt man ohne die Früchte zu zerstampfen, mit dem gleichen Gewicht pulverisirten Zuckers, mit dem man sie schichtweise in ein passendes, gut bedecktes Gefäß bringt und an einem kühlen Orte aufbewahrt, wo in kurzer Zeit der Zucker sich zu einem klaren Syrup aufgelöst haben wird, in welchem die Erdbeeren, lederartig zusammengeschrumpft, herumschwimmen. Man gießt diesen Saft durch ein mit etwas Weinsäurelösung ausgewaschenes, wollenes Tuch und verdünnt mit so viel Wasser, daß der Zuckerbetrag 3 Pfund auf die Gallone Flüssigkeit beträgt. Mit diesem Wasser wäscht man die, von dem Zucker ausgezogenen Früchte leicht aus, ohne dieselben zu zerquetschen.

Einen ausgezeichneten mousſirenden Wein erhält man, wenn man verfährt wie bei Stachelbeer-Champagner (ſ. daſelbſt) angegeben ist.

Essen u. Trinken, „hält Leib und Seele zusammen", hört man oft sagen; aber leider kann man auch alle Tage die Erfahrung machen, daß die beiden oft vor der Zeit auseinander gehen, grade durch Essen und Trinken.

Es muß daher wohl eine Kunst sein, in verständiger Weise zu essen und zu trinken. Im Alltagsleben kümmert man sich Ganzen wenig um eine solche „Kunst oder Wissenschaft." dermann glaubt die Kunst hinlänglich zu verstehen, wenn er eine gute Mahlzeit hat, und denkt in der Regel, es sei Alles bestellt mit ihm, so lange er gut essen und trinken kann.

ten Appetit zu haben, gilt meist für den wahren Maßstab der irdischen Glückseligkeit, und so wünscht man sich gegenseitig alle Tage noch „guten Appetit!“ — als hätte die Menschheit nicht schon längst zu viel Appetit.

Es sind schon so sehr viele Bücher über diese Kunst „vernünftig zu essen und zu trinken“ geschrieben worden, daß man glauben sollte, dieselbe müßte heut zu Tage Jedermann geläufig sein; allein wie die Sachverständigen klagen, geht diese wichtige Kunst eher mehr verloren; mit dem Fortschreiten der Cultur wird Essen und Trinken immer raffinirter, die Menschen essen nicht mehr um zu leben, sondern bringen ihr Leben hauptsächlich mit Essen und Trinken zu, u. s. w. Nur sehr Wenige haben eine Ahnung, in welchem nahen Zusammenhange die Krankheiten mit der verkehrten Lebensweise im Essen und Trinken stehen; was diese verschuldet hat, wird in der Regel auf Rechnung des Wetters u. s. w. geschrieben. Es ist nicht thunlich, ausführlicher in dieses ernste Thema hier einzugehen; aber es wird nützlich sein, noch einige Sätze zu citiren von einer guten Autorität, welche die „Gesundheitslehre für Leib und Seele“ behandelt. Diese sagt unter Anderm:

„Grade das unvernünftige Essen und Trinken ist die Ursache des Verfalls vieler Menschen und Familien. — Wenn man die Eßweise einzelner Personen und Familien beobachtet, so ist es zu verwundern, daß dieselben noch leben; blickt man aber tiefer in dieses Scheinleben hinein, dann treffen wir auf mehr oder weniger verstecktes oder in Selbsttäuschung verleugnetes Siechthum, und man kann mit vollem, thatsächlichem Rechte behaupten, daß die meisten Menschen sich krank oder schwach gegessen haben. Eine Diätordnung gehört kaum noch zu den Bedingungen einer modernen Hausordnung.“

Und ferner sagt unsre kundige Autorität:

„Der moderne Appetit unseres verfeinerten Lebens ist aber bei den Lebemenschen keine Mahnung des Organismus mehr, sondern eine sinnliche Reizung, ebenso wie ein im Geschlechtsleben Ausschweifender sich sehr bitter täuschen würde, wenn er seinen krankhaft gesteigerten Trieb für organisches Verlangen im Drange der Kraft halten möchte; der moderne Appetit ist ein Gelüst geworden, erzogen durch sinnliche Vorstellung des Angenehmen und durch Gewohnheit; der Magennger ist ein Gaumenhunger geworden. Die gesteigerte nnlichkeit des Culturlebens, die lebhaftern Vorstellungen des genehmen wecken sofort das Gelüst; der Klang der Glocke zur

gewohnten Eßstunde, der Geruch einer beliebten Speise, das Klirren der Teller und Löffel rufen auch bei einem halbsatten Magen das Gelüst hervor und je geneigter ein Organ ist, desto leichter erregt es Appetitvorstellungen nach dem, was seine Reizung vermehrt. So gibt es einen rein nervösen Appetit und Hunger, oft nach seltsamen Dingen, der mit der Ernährungsfunction gar nichts gemein hat.

Die meisten Menschen essen für gewöhnlich doppelt und mehrfach größere Mengen, als sie zur vollständigsten Ernährung und Kraftunterhaltung bedürfen; sie weiten ihren Magen aus, gewöhnen ihn an Füllung, an fortwährende und darum ermattende Thätigkeit, die Mahlzeiten drängen sich, die Portionen wachsen und die Zahl der verdorbenen und gründlich ruinirten Mägen ist zur Zeit in wohlhabenden Lebenskreisen unübersehbar. Die meisten Menschen kommen gar nicht, wie Wiederkäuer, aus der Verdauungsarbeit heraus und der Begriff Mäßigkeit heißt bei ihnen bereits Hunger. Die heutigen Dickbäuche bilden eine sehr klägliche Travestie auf die gesunde, schöne, schlanke Menschengestalt."

So weit unsre Autorität, aus der wir gern noch mehr anführten; mancher Eßkünstler wird bei der Lektüre des Gesagten wenigstens lächeln, aber der verständige Leser wird darin ein genaues Spiegelbild der geschilderten Zustände finden; jedenfalls aber hinlänglich Stoff zu ernstem Nachdenken.

Essenzen. Dieser Ausdruck wird wesentlich angewandt, für concentrirte Auflösungen ätherischer Oele in Alkohol, die sich in dieser Auflösung besser und länger erhalten und auch in diesem Zustande der Verdünnung sich bei ihrer vielfachen Verwendung leichter handhaben lassen.

Die Quantität des Alkohols, in der man die ätherischen Oele auflöst, ist oft willkürlich, je nach dem beabsichtigten Zwecke; theils aber auch verschieden nach der Natur der Oele, da die ätherischen Oele sich nicht alle gleichmäßig in derselben Quantität Alkohol auflösen, sondern vielmehr verschiedene Quantitäten Alkohol zu ihrer vollständigen und klaren Lösung verlangen. Man nimmt aber ferner auch verschiedene Quantitäten Alkohol zur Bereitung der Essenzen, je nachdem man dieselben weiter verwenden gedenkt, wie in der Medizin, zu Parfümerien, Liqe fabrikation, in der Küche u. s. w.; nur muß in allen Fällen Alkohol der beste sein, vollkommen rein und 90° Tr.

So erhält man Essenzen von den betreffenden Oelen, in

man z. B. ein Gewichtstheil Oel in der 8- bis 16fachen Menge Alkohol auflöst, also 1 Drachme oder 1 Unze Oel in 8 bis 16 Drachmen oder Unzen Alkohol u. s. w, wie Aniseſſenz, Citroneneſſenz, Bergamotteſſenz, Kümmeleſſenz ꝛc.

Die bekannte Pfeffermünzeſſenz z. B., welche vielfach in Familien, namentlich gegen Blähungen und ſonſtige Magenbeſchwerden, angewendet wird, ſollte der Vorſchrift gemäß eigentlich bereitet werden, aus 2 Unzen Pfeffermünzöl und 16 Unzen (1 Pint) Alkohol, allein die „Druggiſten" hier zu Lande nehmen in der Regel, nur höchſtens 1 Unze Oel auf 1 Quart (alſo 32 Unzen) mehr oder weniger verdünnten Alkohol, ſo daß die käufliche Eſſenz von vielen Frauen, in Quantitäten wie ein Pfeffermünzſchnaps conſumirt wird.

Oft findet ſich aber der Ausdruck „Eſſenz" auch angewendet für Flüſſigkeiten anderer Art, die zum Beiſpiel bereitet werden, dadurch, daß man Wurzeln, Kräuter ꝛc. längere Zeit mit verdünntem Alkohol behandelt, allein dieſe ſollte man immer, der Unterſcheidung halber, als Tincturen bezeichnen. S. Tincturen.

Eſſigbereitung. Zur Erzeugung von Eſſig, iſt die erſte Bedingung: das Vorhandenſein von Alkohol, eines aus zuckerhaltigen Stoffen, verſchiedenſter Art, durch geiſtige Gährung gewonnenen Produktes; — ja die Eſſigbildung oder Eſſiggährung iſt gleichſam nur eine Fortſetzung jener geiſtigen Gährung, wodurch ſich der vorhandene Alkohol nur noch weiter zerſetzt und umwandelt. Zu dieſer weitern Umwandlung des Alkohols zu Eſſig iſt im Allgemeinen nur noch nöthig: daß der Alkohol in verdünntem Zuſtande vorhanden iſt (wie in leichten Weinen, Cider, Bier und dgl.) daß Eſſigferment d. i. Eſſiggährung hervorrufende Körper dazukommen und dann dieſe ſaure Gährung durch fortgeſetzten Luftzutritt und paſſende Temperatur ſo lange als nöthig erhalten werde.

Es iſt bekannt, daß man heut zu Tage die ſogenannte Schnelleſſigfabrikation im Großen betreibt und gleich aus fertigem, aber ſehr mit Waſſer verdünntem, Alkohol in dazu gemachten Ständern, ſogenannten Eſſigbildnern, fertigen und en Eſſig über Nacht macht. Dieſe Methode der Schnelleſſigbrikation läßt ſich auch im Kleinen für den Haushalt betrei-; aber als mehr bekannt werden hier gewöhnlich ältere und gſamere Methoden angewendet, indem man entweder alkolhaltige Flüſſigkeiten in Eſſig zu verwandeln ſucht,

oder indem man zuckerhaltige Lösungen und Säfte (wie Zucker-Honig ꝛc., Auflösungen oder Obst u. Fruchtsäfte ꝛc.) erst die geistige Gährung durchmachen läßt und diese Alkoholhaltigen Flüssigkeiten dann gleich weiter in die Essiggährung überleitet.

Um nun die eigentliche Essiggährung in den entsprechenden Flüssigkeiten hervorzurufen, hielt man früher (und halten Viele heute noch) für durchaus nothwendig: das Vorhandensein oder den Zusatz einer sogenannten Essigmutter. Allein es ist erwiesen: daß nur die Essigsäure in der Essigmutter und nicht die schleimige, pelzige Masse derselben die Essiggährung in der neuen Flüssigkeit hervorruft, und man setzt deßhalb jetzt gewöhnlich nur starken, fertigen Essig als Ferment zu, wenn man eine passende Flüssigkeit in Essig verwandeln will. Döbereiner erwähnt: daß einige abgekochte und entschälte Kartoffeln, mit gutem Essig getränkt, ebenso wirksam sein sollen, als eine große Masse Essig. Jedenfalls ein besseres Säurungsmittel, als die üblichen Essigmuttern.

Essig aus Weingeist, Brantwein ꝛc., nach Dr. Hänle. Man verwende 2 Fäßchen von Buchen- oder Eichenholz, mit Eisen beschlagen; das eine zur Bereitung, das andere zur Aufbewahrung. Das erste erhält auf der vordern Seite, in grader Richtung über den Zapfhahnen, 1 bis 1½ Zoll vom obern Rande entfernt, eine Oeffnung, die als Luftloch dient, ½ Zoll im Durchmesser, gebohrt. Beide Fässer werden in einem Keller, der im Winter warm gehalten werden kann, fest gelagert (oder auch in einer passenden Stube). Nun füllt man das Fäßchen No. 1 mit recht gutem Essig, bis an das Luftloch, wozu etwa 15 bis 16 Quart erforderlich sind. (Dieser Essig darf jedoch keinen gereinigten Holzessig enthalten, der jetzt häufig dem gewöhnlichen Essig beigemischt wird; denn der Holzessig ist der Essigbildung stets hinderlich.)

Man läßt den Essig 14 Tage ruhig in dem Fasse liegen, damit die Poren des Holzes recht davon durchdrungen werden; dann zieht man 3 Quart davon ab (auf das Vorrathsfäßchen) und ersetzt diese 3 Quart durch ebensoviel kochend Wasser, dem man 12 Unzen fuselfreien Weingeist zugesetzt hat. Nach Verlauf von 2 bis 3 Wochen bringt man wieder 3 Quart aus No. 1 in Fäßchen No. 2 und ersetzt dieselben in No. 1 wieder durch kochend Wasser und Weingeist, und so wiederholt man alle 2 bis 3 Wochen dieselbe Opperation.

Die größere Masse von Essig bewirkt hier die Umwandlung des Weingeistes, ohne daß man nöthig hat, auf eine höhere Temperatur Rücksicht zu nehmen; Essighefe oder Essigmutter bildet sich hierbei nicht. Wie man solchen Essig dem Weinessig gleich machen kann, siehe unten bei Weinessig.

Diese Methode ist zu empfehlen, besonders zur Darstellung eines guten Essigs für eignen Bedarf.

Cidereſſig; Obſt- und Fruchteſſig. Jeder gegohrene Fruchtsaft ist zur Essigbereitung tauglich: Wir wissen aus der täglichen Erfahrung: daß Fruchtsäfte aller Art sehr leicht in Gährung übergehen und, wenn dieser nicht Einhalt gethan wird, darin fortschreiten, bis sie zu Essig werden.

Cidereſſig macht sich so meist ganz von selber, wenn schwacher Cider an einem warmen Platze liegt und nicht gut verschlossen ist, so daß die Luft leicht und beständig Zutritt hat. Hat man Cider, den man schnell in Essig zu verwandeln wünscht, so zieht man ihn klar auf ein Essigfaß, das man mit warmem, starkem Essig wiederholt geschwenkt hat. Man setzt dann noch etwas starken Essig zu und legt das Faß unverspundet an einen etwas warmen Platz.

Fruchteſſig aller Art kann man bereiten aus irgend welchen zuckerhaltigen Früchten, aus denen man sonst auch Wein und Brantwein bereitet. Man zerstampft die Früchte (mit Wasser, wenn nöthig) und läßt diesen Brei die Weingährung durchmachen und gießt später den Saft ab; oder man preßt gleich den Saft ab und läßt ihn gähren. Diese Weingeisthaltige Flüssigkeit bringt man sodann auf ein Essigfaß, setzt etwas guten Essig zu und sie wird sich bald in Essig verwandeln.

Man kann aber auch für Cider- und Fruchteſſigbereitung die oben angegebene Methode von Dr. Hänle befolgen, so daß man anstatt des verdünnten Alkohols hier den gegohrenen Fruchtsaft anwendet. Nur bildet sich in diesem Falle bald, aus den angewendeten Fruchtsäften, viel Essigmutter, welche von Zeit zu Zeit eine Reinigung der Fässer nöthig macht.

Zu bemerken ist hierbei übrigens noch, daß man sich nicht einbilde, man könne aus ganz schlechten, verfaulten und verschimmelten Früchten und Obste, noch guten Essig machen; höchstens
d man eine widerliche, ungesunde, saure Brühe daraus erhal-
, die sich nicht lange halten, sondern sehr bald selber in Schimmel
d Fäulniß übergehen würde. Natürlich kann man noch gute
gänge aus der Obstkammer, sowie die gesunden Schalen des

Obstes ꝛc. zerstampfen, mit Wasser einige Zeit ausziehen und die gepreßte Flüssigkeit für Essig behandeln; nur wird man hier noch etwas Zucker, Molasses und dgl., oder nach der geistigen Gährung etwas Alkohol zusetzen müssen, damit der Essig die nöthige Stärke erhält.

Rosineneſſig. Man übergieße 12 bis 15 Pfund große Rosinen mit ungefähr 12 Gallonen kochendem Wasser und läßt sie so ungefähr 24 Stunden bedeckt stehen. Die Rosinen werden dann gut aufgequollen sein, so daß man sie leicht zerstampfen oder sonst wie zerkleinern kann. Nach dem Zerstampfen oder Zerreiben bringt man die Rosinen in ein passendes Gährfaß und gießt das erste, wieder heiß gemachte Wasser, wieder darüber. Man stellt das Faß in eine Temperatur von 20 bis 25° C. und überläßt den Inhalt der Gährung, die in ungefähr 6 bis 8 Tagen vollendet sein wird. Von Nutzen ist es, die Masse täglich einmal gut umzurühren. Nach vollendeter Gährung zieht man ab, preßt die Rosinen aus und mit diesem klar abgezogenen Rosinenwein vermischt man 2 Gallonen Alkohol von 80° Tr. und 2 bis 4 Gallonen reinen, starken Essig und verwandelt dann diese Mischung, nach einer der oben beschriebenen Methoden, in Essig.

Ein solcher Rosineneſſig gleicht dem besten Weineſſig und man kann leicht auch ganz kleine Quantitäten ohne Mühe, besonders leicht im Sommer, in passenden Gläsern bereiten.

Weintraubeneſſig. Gute, aber nicht reif gewordene Trauben geben einen sehr guten Essig, wenn man sie preßt und dann mit Zusatz von etwas Syrup oder Zuckerwasser gähren läßt. (Man kann auch die zerstampften Trauben erst einige Zeit stehen und einen gewissen Grad der Gährung durchmachen lassen.) Die so gewonnene Flüssigkeit kann man dann (wenn nöthig, mit Zusatz von verdünntem Alkohol und Essig) nach den obigen Methoden in Essig verwandeln.

Ebenso kann man die, zum Zweck der Weinbereitung, abgepreßten Traubenſchalen nochmals gut mit Wasser ausziehen und für sich oder mit anderen Fruchtsäften in passender Weise zur Essigbereitung benutzen.

Honig- und Molaſſes-Eſſig. Honig eignet sich ganz vorzüglich zur Bereitung von Essig; ebenso verbessert ein geringer Zusatz von Honig die Frucht- und Obstessige.

1. 1 Pint reinen Honig mische man gut in 2 Gallonen

weichen, warmen Waſſer; ſtelle es an einen mäßig warmen Platz und in 3 Wochen hat man ausgezeichneten Eſſig.

2. 1 Gallone Molaſſes miſche man mit 3 Gallonen warmem Regen oder ſonſt weichem Waſſer und füge 1 Pfund Hefe zu. Man laſſe 4 Wochen ſtehen.

Dies ſind zwei Eſſigvorſchriften, die man in Amerikaniſchen Rezeptſammlungen gewöhnlich antrifft; aber man wird ſchneller guten Eſſig erhalten, wenn man nach Vollendung der geiſtigen Gährung, durch Zuſatz von Eſſig ꝛc., nach den oben angegebenen Methoden die Eſſigbildung befördert.

Weineſſig wird in Frankreich aus geringern Weinſorten im Großen bereitet. Man kann natürlich jeden Wein leicht in Eſſig verwandeln, wenn man ihm etwas guten Eſſig als Ferment zuſetzt und in höherer Temperatur der Luft freien Zutritt geſtattet.

Man kann aber einen jeden ſonſt guten Eſſig leicht dem Weineſſig ziemlich gleich machen, wenn man zu je 50 Gallonen Eſſig ¼ Pfund Weinſtein ſetzt und dann mit gebranntem Zucker (Caramel) Weinfarbe gibt. Ein ſolches Fabrikat iſt es auch meiſtens, was man unter dem Titel „Weineſſig" im Handel erhält.

Bieressig. Abgeſtandenes Bier wird abgeſotten und wenn es abgekühlt iſt, wirft man, um ihm die Bitterkeit des Hopfens zu benehmen (welche auch die ſaure Gährung hindert), glühende Holzkohlen hinein, welche man alsbald wieder herausnimmt, oder löſcht ein glühendes Eiſen darin ab. Man zieht dann das Bier klar ab auf ein Eſſigfaß, ſetzt etwas Eſſig zu — kurz verfährt weiter, wie oben angegeben iſt. Da das Bier gewöhnlich ſehr ſchwach iſt, ſo wird man meiſtens wohl thun, ein wenig Alkohol zuzuſetzen.

Verfälſchter Eſſig. Ein ſolcher iſt häufiger im Handel, als die Conſumenten ſich einbilden. Waſſer mit Schwefelſäure (Vitriolöl) ſauer gemacht und mit gebranntem Zucker gefärbt, wird vielfach als Ciderеſſig verkauft. Ebenſo wird Oxalſäure, die ſehr wohlfeil, aber in etwas größerer Menge ein wahres Gift iſt, vielfach zur Eſſigverfälſchung angewendet. Da derartige Verfälſchungen immer allgemeiner werden, ſo haben Sachkundige wiederholt dringend empfohlen: die Legislaturen ſollten durch ſtrenge Geſetze das Publikum vor dergleichen geſundheitsſchädlichen Betrügereien ſchützen. Das iſt ganz gut: allein vernünftiger wäre es noch, wenn das Publikum ſich ſelber

schützen lernte. Jedermann, namentlich aber die Hausfrauen, sollten so viel über die täglichen Nahrungsmittel wissen, daß sie nicht gifthaltige Würzen an ihre Speisen thun. Man suche nicht recht sauren Essig recht billig zu kaufen, sondern man lasse sich die geringe Mühe nicht verdrießen und mache sich von Zeit zu Zeit den Essigbedarf für den Haushalt selber. So wird man beständig nicht blos ganz reinen, sondern auch sehr billigen Essig haben und jedenfalls sicher sein, daß man nicht in dem erfrischenden, und der Gesundheit sonst heilsamem Gewürz, welches fast täglich genossen wird, schädliches Gift in sich aufnimmt.

Trübwerden des Essigs. Der Essig hält sich um so besser, je stärker er ist; will man schwachen Essig länger aufbewahren, so thut man wohl, ihm etwas Alkohol zuzusetzen. Wird der früher helle Essig trübe, so ist das ein Zeichen beginnender Zersetzung und des Verderbens des Essigs. Es bildet sich auf der Oberfläche ein Häutchen, der Essig wird dicklicher, scheidet viel Essigmutter ab und verliert immer mehr seinen frischen, sauren Geschmack u. s. w., bis er endlich ganz unbrauchbar wird. Fängt dieser Prozeß des Trübwerdens an, so erhält man kleine Quantitäten dadurch, daß man sie einmal heftig aufkocht und den dabei entstehenden Schaum abnimmt. Nach dem Erkalten bringt man ihn in ein reines Gefäß und setzt etwas Alkohol zu. Bei größeren Quantitäten hilft das Einlegen von ausgewaschenen und mit starker Essigsäure getränkten Buchenholzspänen, um den Essig wieder zu klären und vor dem gänzlichen Umschlagen zu schützen.

Kräuter- und Gewürz-Essige für die Küche und Tafel. — 1. Estragonessig bereitet man in der einfachsten Weise, daß man das Estragonkraut Ende Mai oder Anfang Juni abschneidet, damit leere, weithalsige Flaschen leicht anfüllt und guten Essig darauf gießt. Man läßt die wohlverschlossene Flasche 8 bis 10 Tage an der Sonne stehen, füllt dann den Essig klar in kleine Gefäße u. bewahrt diese an einem kühlen Orte.

Andere Vorschrift. Um diesen Essig noch aromatischer und pikanter zu haben, nimmt man 4½ Loth frische Estragon-Blätter, ½ Loth Basilikum, ½ Loth trockene Pomeranzenschalen, ½ Loth frische Citronenschalen, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Pfeffer, 8 Gewürznelken, bringt Alles zerschnitten und grob zerstoßen in e[illegible] Flasche, gießt 2 Pfund guten Essig darauf, digerirt etwa 14 Ta[illegible] worauf man den Essig durch feine Leinwand filtrirt und n[illegible] etwa ½ Pfund starken Essig dazu thut. Man füllt später klar [illegible] kleine Flaschen.

2. Gewürzessig. Man gieße zwei Gallonen guten Essig auf 1 Loth weißen Senf, ½ Loth Ingwer, ½ Loth Gewürznelken, 2 Muskatnüsse, ½ Loth ganzen Pfeffer, 3 bis 4 Lorbeerblätter, etwas frische Apfelsinenschalen, 10 abgehäutete Chalotten und etwas Salz.

Natürlich kann man eine beliebige Composition von aromatischen Dingen zu diesem Zwecke verwenden, um einen derartigen Essig nach eigenem Geschmacke zu haben.

F

Färben. Für die praktische Ausführung des Färbens im Haushalt, sind zunächst folgende allgemeine Regeln auf das Sorgfältigste zu beobachten.

Zunächst ist Reinlichkeit in Allem bei dem Prozesse des Färbens von der größten Wichtigkeit, weil die Anwesenheit irgend einer fremden Substanz die Farben wesentlich verändern kann. Aus diesem Grunde hat man auch für vollkommen reines Wasser zu sorgen, namentlich bei hellern Farben und feinerm Stoffe.

Aus demselben Grunde muß daher auch jeder zu färbende Stoff, wenn nöthig, vorher erst auf das sorgfältigste gereinigt werden. Zu diesem Zwecke weicht man daher seidne, wollene und baumwollene Stoffe zunächst in warmes Wasser ein, in welchem man auf 62 Theile kohlensaures Natron oder gewöhnliche Waschsoda ½ Theil aufgelöst hat, und arbeitet sie ¼ Stunde lang tüchtig darin herum, worauf man sie mit warmem Wasser gut ausspült. Die Seidenstoffe wäscht man dann übrigens noch tüchtig mit Marseiller Seife nach. Das Wasser bei dieser Reinigungsoperation soll so warm sein, daß man sich nicht dabei die Hände verbrüht.

Da zur gleichmäßigen Annahme der Farbe nöthig ist, daß die Stoffe nicht trocken, sondern stets vollständig durchfeuchtet sind, so wird es am zweckmäßigsten sein, wenn man die Reinigung kurz vor dem Färben vornimmt und die Stoffe gleich nach dem Ausspülen mit warmem Wasser gut ausgedrückt in die Färbebrühe bringt.

Während des Färbens wende man die Stoffe beständig, so daß lle Theile abwechselnd nach oben und nach unten kommen; ann drücke man nach einiger Zeit eine kleine Stelle des Stoffes ut aus, um die Färbung zu prüfen, und wiederhole diese Probe,

wenn nöthig, alle 5 bis 10 Minuten. Bei dieſer Prüfung iſt indeſſen zu beachten, daß der Stoff immer etwas dunkler erſcheint, als er ſpäter nach dem Trocknen in Wirklichkeit iſt. Bei koſtbaren Stoffen wird man wohl thun, erſt einen Verſuch mit einer kleinen Probe zu machen.

Beim Färben mit Anilin-Farben iſt es weſentlich, daß man nur hölzerne, irdene oder emaillirte Gefäße verwendet, da Eichen und Kupfer meiſt nachtheilig auf dieſe Farbe wirkt. Die Farbegefäße müſſen natürlich von ſolcher Größe ſein, daß man die Stoffe in denſelben bequem bewegen kann.

Anilinfarben haften auf Seide und Wolle ohne weitere Vorbereitung derſelben; Baumwollene Stoffe dagegen muß man erſt zur Annahme der Farbe beſonders vorbereiten, durch Behandlung derſelben in einer ſogenannten Beitze, ebenſo auch die aus Wolle und Baumwolle gemiſchten Gewebe; dies Verfahren iſt bei Fuchſin näher beſchrieben.

Der Alkohol, der zum Auflöſen der Farben benutzt wird, muß rein und von der ſtärkſten Sorte, d. i. 95° Tr., ſein.

Die Methoden mit Anilinfarbe zu färben ſind in den verſchiedenen Fabriken ꝛc. ſehr verſchieden u. oft ſehr mannichfaltiger Natur, wir geben deßhalb im Folgenden eine Reihe von Vorſchriften nach Nichols in Boſton, der dieſelben als zuverläſſig erklärt, und am beſten geeignet für kleinere Färbereien im Haushalt.

Roth (Fuchſin, Magenta). Eine halbe Unze dieſer Farbkryſtalle iſt genügend, um etwa 10 Pfund Wolle zu färben.

Zu einer beſtimmten Menge der Farbe fügt man etwa die 20fache Quantität Alkohol, rührt fleißig um und fügt noch ebenſo die 20fache Menge heiß Waſſer zu, läßt die Flüſſigkeit abkühlen und filtrirt dann durch Muslin oder Flanell.

Man erhitzt nun ſo viel Waſſer, um die Stoffe bedecken zu können, zu 160 bis 170° F., fügt eine hinreichende Menge der Farbflüſſigkeit zu, taucht die Stoffe in dieſelben und bewegt ſie von Zeit zu Zeit hin und wieder, um Streifigwerden zu verhüten. Nach einiger Zeit unterſucht man die Färbung, wie oben angegeben. Wäre die Farbe nach einigen Verſuchen noch zu ſchwach, ſo kann man noch einen kleinen Zuſatz der Farbelöſung machen. Schließlich wird der gefärbte Stoff in kaltem Waſſe abgeſpült.

So werden Seiden- und Wollenſtoffe ohne Weiteres fertig; Baumwollene Stoffe müſſen erſt 1 bis

Stunden in einem Bade liegen, dem man die filtrirte Abkochung und ¼ bis ½ Pfund Sumac für 16 Pfund Baumwolle zugefügt hat; man wendet die Stoffe während dieſer Zeit wiederholt um, ringt dann aus und verfährt nun für's Färben wie bei Wolle.

Man wendet zum Beizen um ſo mehr Sumac an, je dunkler man die Schattirung wünſcht; zu viel davon würde indeſſen die Färbung zu gelblich machen.

Gelb. Man löſe 1 Pfund Anilin-Gelb in 2 Gallonen Alkohol. Mit dieſer Färbeflüſſigkeit verfährt man wie mit der Vorigen (Magenta). Eine Spur von Schwefelſäure verbeſſert und erhöht die Farbe.

Um die Schattirung des Citronen- und Canarienvogel-Gelbs zu erhalten, die Anilin nicht gibt, braucht man Pikrinſäure (die übrigens giftig iſt). Man löſt 1 Pfund derſelben in 1 Gallone Alkohol und verfährt wie mit Magenta.

Karmoiſin wird am beſten erhalten durch die Anwendung von Anilin Gelb und Magenta. Man färbt erſt gelb, wie im Vorhergehenden angegeben wurde, und arbeitet dann den Stoff in einem Bade von Magenta umher, bis er die gewünſchte Schattirung angenommen hat.

Oder man miſcht die oben angegebenen Farbelöſungen des Anilingelb und Magenta in ein Bad von Seifenbrühe und kann ſo irgend eine Schattirung von Magenta zu Orange herſtellen.

Scharlach. Man verfährt wie mit Karmiſin, nur daß hier das Anilingelb vorherrſchen muß, oder man ſäuert das Bad leicht mit Schwefelſäure.

Blau. Um bleu de Lyon und andere blaue Anilinfarben, die im Alkohol löslich ſind, aufzulöſen, benutzt man einen Topf von Steingut, der mit einem paſſenden Deckel verſehen iſt, in welchem ſich ein Loch befindet, um einen Stock zum Umrühren durchzulaſſen. In dieſen Topf bringt man 1 Pfund der Farbe, 5 Gallonen Alkohol und 2 Unzen Schwefelſäure. Man ſetzt dieſen Topf in ein Waſſerbad (d. h. in ein anderes Gefäß mit kochendem Waſſer) und rührt nun fleißig um. Nach 10 bis 15 Minuten nimmt man den Topf wieder aus dem Waſſerbade, läßt

Flüſſigkeit abkühlen, filtrirt und behandelt einen etwa nicht fgelöſten Rückſtand mit friſchem Alkohol, bis man eine vollmmene Löſung hat.

Bei der Anwendung macht man das Farbebad für Wolle ier mit Schwefelſäure. Zinnkryſtalle kann man anwenden,

in der Quantität von ungefähr 2½ Prozent vom Gewicht der Wolle, um eine lebhaftere Nüange der Farbe zu bewirken. Das Bad bringe man zum Siedepunkt.

Für Seide bereitet man ein Seifenbad, fügt die Farbe dazu und bringt den Stoff hinein. Wenn diese hinlänglich gefärbt erscheint, passirt man ihn durch ein Bad, das mit Schwefelsäure angesäuert ist.

Baumwolle wird präparirt, wie für Magenta, und wird dann in einem gesäuerten Bade gefärbt, wie Wolle.

Das sogenannte Wasserblau gebraucht man, indem man 1 Pfund desselben in einer Mischung von 1 Gallone Alkohol und 4 Gallonen Wasser auflöst. Diese verwendet man dann, wie die vorhergehenden blauen Farblösungen.

Grün. Die grünen Anilin Farben eignen sich nicht, wie Nichol's sagt, für nicht — professionelle Färber. Er räth dagegen Pikrinsäure zu gebrauchen. Man passirt den Stoff durch ein Bad, das Schwefelsäure und Alaun enthält, und fügt demselben, nach einer gründlichen Eintauchung, eine hinreichende Menge einer Pikrinsäure-Lösung und Indigo-Extract zu.

Violet und Purpur, Parme, Fuchsinviolet, Victoriaviolet und Amaranth löst man auf wie bleu de Lyon und die anderen blauen Anilin-Farben, nur daß man die Schwefelsäure fortläßt.

Bei der Anwendung säuert man das Bad mit Schwefelsäure oder braucht schwefelsaures Natron: diese beiden Substanzen machen die Schattirung bläulich. Man färbt bei 212° Fahrenheit. Die Farbe des gefärbten Stoffes wird verbessert dadurch, daß man denselben in Seife und Wasser wäscht, und dann durch ein Bad mit Schwefelsäure passirt.

Baumwolle wird nach Hirsch in folgender Weise behandelt: „Man präparirt die Stoffe, wie für Fuchsin, und wendet sie einigemale um in einer lauwarmen Auflösung von 2½ Unzen krystallisirtem, doppeltem Chlorzinn auf je 10 Pfund des zu färbenden Stoffes. Man entfernt dann den letzteren, und fügt dem letzten Bade so viel Violetlösung zu, als die Schattirung verlangt, man färbt eine Viertelstunde, ringt gut aus und trock Wäscht man in einer Lösung von Alaun und Stärke, so v die Farbe fester.

Braun. Man löst 1 Pfund Anilinbraun in 2 G nen Alkohol auf. Von dieser Lösung fügt man eine hir

chende Quantität zum Färbebad und taucht den Stoff in dasselbe.

Um die Bismarck-Schattirung zu erhalten, mischt man 1 Pfund Bismarck-Farbe mit 5 Pfund Wasser und 12 Unzen Schwefelsäure. Diese Paste löst sich leicht in heißem Wasser und kann ohne Weiteres zum Färben verwendet werden.

Für Wolle säuert man das Bad mit Schwefelsäure, fügt schwefelsaure Soda zu, taucht den Stoff hinein und fügt die Farbe in kleinen Portionen zu, während man die Temperatur unter 212° F. erhält.

Man kann verschiedene Schattirungen hervorbringen dadurch, daß man die Farbe mit Indigo-Paste oder Pikrinsäure verbindet.

Baumwolle muß man erst beizen mit Sumach und essigsauren Alaun und das Bad muß unter 100° F. sein.

Schwarz. Bis jetzt ist noch keine zuverlässige Methode gefunden worden, mit Anilinfarben Wolle oder Baumwolle gut schwarz zu färben, weshalb für diese Farben immer noch die alten Vorschriften befolgt werden.

Um Wollenstoffe schwarz zu färben, bringt man 1 Pfund Blauholzextract in einen eisernen Kessel und gießt dazu 3 Eimer voll Regenwasser, und läßt es darin über dem Feuer auflösen; dann fügt man dazu 3 Unzen blauen Vitriol und befördert dessen Auflösen durch Umrühren. Hierauf bringt man den Wollenstoff in die Flüssigkeit und läßt sehr leicht kochen, ungefähr eine Stunde lang, während man den Stoff beständig umwendet, damit er keine Streifen oder Flecken bekommt. Man trocknet dann an der Luft; wäscht gut aus in Seifenbrühe und ringt aus. Nach dieser Vorschrift färbt man 3 Pfund Garn oder Tuch schön schwarz.

Fässer reinigen und behandeln. Die Fässer, in welchen Weine irgend einer Art aufbewahrt werden sollen, müssen vor allen Dingen ganz rein sein, keinerlei fremdartigen Geruch haben, daher nicht mulstrig, nicht schimmlich riechen u. s. w. Vom Fasse hängt für den Weinproduzenten das Gelingen der einbereitung ebenso sehr ab, als von der Beschaffenheit des ostes selbst; denn der beste und vollkommenste Most wird und ıß verderben, wenn ihm durch das Faß Bestandtheile und genschaften mitgetheilt werden, die nachtheilig für die Miung des Weines wirken. Der Wein ist in beständiger Be-

rührung mit dem Faſſe und muß daher alles Ungehörige, was ſich in dem Holze deſſelben findet, allmälig auch in ſich aufnehmen.

Weinfäſſer, die ſchon im Gebrauch waren und gut erhalten ſind, werden blos gut ausgebrüht und bedürfen keiner weiteren Behandlung.

Neue Fäſſer hingegen müſſen erſt von der Lohe und dem Holzgeſchmacke befreit werden, ehe ſie zur Aufnahme von Wein tauglich ſind. Man füllt dieſelben zu dem Ende mit friſchem Waſſer an, läßt dieſes nach 8 bis 14 Tagen ab und brüht ſodann das Faß mit kochendem Waſſer aus; nach 24 Stunden wird auch dieſes abgelaſſen und das Faß mit etwas kochendem Wein gut ausgeſchwenkt.

Noch beſſer iſt es, wenn man längere Zeit heiße Waſſerdämpfe durch ein ſolches neues Faß ſtreichen läßt und daſſelbe ſchließlich gut ausſpült. Oder man behandelt die neuen Fäſſer mit heißer Kalkmilch, d. h. wirft durch das Spundloch friſch gebrannten, in kleine Stücke zerſchlagenen Kalk in das Faß (etwa 1 bis 2 Pfund auf 1 Eimer Inhalt) und gießt eine hinreichende Menge heißes Waſſer zu und verſpundet es. Nachdem der Kalk zerfallen, gießt man nochmals kochendes Waſſer nach, etwa 2 Quart für das Pfund Kalk, verſpundet und ſchwenkt nun von Zeit zu Zeit das Faß, und läßt es abwechſelnd auf den verſchiedenen Seiten liegen. Nachdem man die Kalkmilch hat ablaufen laſſen, ſpült man wiederholt mit heißem Waſſer, dann mit einer Abkochung von Weinlaub oder heißem Trübwein und zuletzt mit kaltem Waſſer.

Ebenſo wird von guter Autorität empfohlen, um neue Fäſſer zur Aufnahme von Wein vorzubereiten, dieſelben mit ſiedendem, ſtark geſalzenem Waſſer auszuſpülen.

Rothweinfäſſer müſſen beſonders gereinigt werden, wenn ſie mit Weißwein gefüllt werden ſollen. Albaici in Caſtana wendet dazu folgende Methode an. In ein circa 100 Litre haltendes Faß wird 1 Kilo (2 Pfund) Kali mit 15 Litre ſiedenden Waſſers gegeben, das Faß wird tüchtig gerüttelt und das Waſſer nach 4 Stunden entfernt, welches dann ſchwarz und tanninhaltig iſt; darauf wird das Faß mit friſchem Waſſer, dann n Wein und einen Aufguß von aromatiſchen Kräutern ausgeſpi und darauf erſt mit Wein gefüllt.

Alte Fäſſer ſind wohl zu unterſuchen, ehe man ſie wied zur Weinfüllung benutzt; wenn man kann, iſt es am beſte

einen Boden auszuschlagen und so den innern Zustand des Fasses zu sehen. Man kann es alsdann der Luft und Sonne aussetzen und es überhaupt leichter, wenn nöthig, durch Kratzen, Schaben und Scheuern ꝛc. reinigen. Findet sich der Geruch eines Fasses unverdorben und gut, dann spült man es zunächst mit kaltem Wasser, dann mit kochendem Wasser (auch kochende Salzlösung) oder brüht es gut durch mit Wachholderbeeren-abkochung oder dgl., die man darin verkühlen läßt und spült schließlich gut mit kaltem Wasser. Fässer, in denen sich die Hefe stark angesetzt hatte, muß man mit einer hineingeschlagenen Kette vielmal herumwälzen, rütteln und schütteln u. s. w.

Alte verdorbene Fässer verlangen, wenn man sie nicht lieber verbrennen will, eine gründliche Kur. Gewöhnlich besteht das Uebel in einem starken Modergeruch, und dieser entsteht sehr leicht, selbst in guten Fässern, wenn sie z. B. nach dem Ausleeren unverspundet liegen geblieben sind. Solche verschimmelte und vermoderte Fässer müssen sehr sorgfältig gereinigt werden, wenn sie ohne Schaden wieder zum Weineinfüllen verwendet werden sollen. Verschiedene Mittel werden dazu empfohlen:

Zunächst bürste man ein solches verdorbene Faß mit einer steifen Bürste und kaltem Wasser so rein als möglich aus, dann brauche man zum weiteren Ausbrühen und Reinigen wiederholt die oben angegebene Methode mit ungelöschtem Kalk ꝛc.

Eine andere Methode, für die schlimmsten Fälle, ist die Anwendung der Schwefelsäure. Nachdem das Faß vorher mit Bürste und kaltem Wasser gereinigt worden, gießt man englische Schwefelsäure, mit 2 bis 5 Theile Wasser verdünnt, in das Faß und zwar so viel, daß beim langsamen Umrollen desselben alle Stellen im Innern allmählig von der Säure durchdrungen werden; dies kann man, wenn nöthig, wiederholt thun. Nach 24 Stunden spült man dann mit kochendem Wasser aus, scheuert nochmals mit dünner Sodalösung und spült zuletzt wiederholt mit reinem Wasser und macht das Faß dann weingrün.

Uebermangansaures Kali, aufgelöst in Wasser, wird
s eins der allerwirksamsten Mittel zu diesem Zwecke empfohlen.
nwendung ist dieselbe wie bei der Schwefelsäure.

Das sogenannte Schwefeln oder Einbrennen der
sser mit Schwefel ist ein allbekanntes und wirksames Mittel,
die Innenfläche des Fasses von Schimmel und sonstigen

Pilzvegetationen zu schützen: sogenannte Schwefelschnitten (d. i. Leinwand oder Papierstreifen, die in geschmolzenem Schwefel getaucht waren) werden an einem hakenförmigen Drahte, der in einem Spunden befestigt ist (oder auf eine sonst zweckmäßige Weise) brennend durch die Spundöffnung in das Faß gehalten, wobei man darauf zu sehen hat, daß die Schwefeldämpfe nicht aus dem Fasse strömen und auch, daß von dem brennenden Schwefel nichts auf den Boden des Fasses tröpfelt. Soll aber ein solches Faß nach kürzerer oder längerer Zeit mit Wein gefüllt werden, so muß es zuvor wiederholt gründlich mit Wasser gespült werden.

Das Schwefeln der Fässer (und auch des Weines) wurde früher übertrieben; die besten Autoritäten sprechen jetzt gegen jede Anwendung des Schwefels, durch die man früher den Wein sehr oft zu verbessern gedachte.

Federvieh mästen, siehe Geflügel.

Fenchel. Wurzel, Kraut und Samen dieser Pflanze werden häufig benutzt, als blähungstreibendes Mittel. Ganz besondere Empfehlung verdient ein Thee von Fenchelsamen für Kinder, die in Folge von Blähungen an Leibschmerzen leiden und dann Tag und Nacht zu schreien pflegen. Dieser Thee wird wie der Anisthee bereitet (s. Anis).

Zur Beförderung der Milchabsonderung stillender Frauen ist der Fenchelsamen, entweder als Pulver mit etwas Zucker, oder als Theeaufguß genommen, ein vortreffliches Mittel.

Für schwache und blöde Augen wurde der Fenchel schon längst empfohlen; schon Tabernamontanus rieth an; — alle Morgens und Abends einen kleinen Löffel voll Fenchel zu essen, um ein scharfes Gesicht bis zu seinem Ende zu behalten. Die äußerliche Anwendung des Fenchel für schwache Augen hat besondern Ruf erlangt durch das Römerhausen'sche Augenwasser (s. daselbst).

In der Küche findet der Fenchel ebenfalls vielfach Anwendung, wie z. B. beim Einmachen der Gurken, rothen Rüben und drgl., und jedenfalls verdienen auch derartige milde Gewürze, wo es nur angeht, den Vorzug vor den reitzenden und starkaufregenden, wie Span, Pfeffer und drgl.

Fett reinigen. Fette aller Art (Schweineschmalz, Rindertalg und Hammelstalg, Rindermark ꝛc.) erhält man von der rein

Beſchaffenheit und der feinſten Qualität, wenn man ſie auf folgende Weiſe behandelt: 25 Pfund friſches, in gelinder Wärme ausgeſchmolzenes, Fett werden mit 4 Loth Kochſalz und 2 Loth Allaun, unter Umrühren, allmählig bis zum Sieden erhitzt (am beſten in einem Waſſerbade, d. h. indem das Gefäß auf einem Strohkranze oder drgl., in einem andern Gefäße mit ſiedendem Waſſer ſteht) und der entſtehende Schaum abgenommen. Dieſer Schaum, der an der Oberfläche ſich bildet, beſteht eben aus Eiweis, Häuten, Blut- mnd Fleiſchtheilen, welche die Verderbniß des Fettes beſchleunigen, weßhalb ſie ſorgfältig zu entfernen ſind. Man läßt es ſo einigemal aufwallen und ſeiht es dann durch feine Leinewand, in einen tiefen Topf, und nachdem es in dieſem etwa 2 Stunden geſtanden hat, gießt man es von den zu Boden gefallenen Unreinigkeiten in den Topf zurück.

In dieſem erhitzt man es wieder mit 1 Quart Roſenwaſſer und 2½ Loth gepulvertem Benzoeharze, zum ſchwachen Sieden, während dem der entſtehende Schaum wieder ſorgfältig abgenommen wird. Nach ungefähr 1 Stunde, wenn kein Schaum mehr entſteht, wird das Feuer unter dem Keſſel gelöſcht, das Fett etwa 4 Stunden in Ruhe gelaſſen und dann klar von dem darunter befindlichen Waſſer abgegoſſen. So gereinigtes Fett hält ſich ſelbſt in unverſchloſſenen Gefäßen, ohne ranzig zu werden.

Wo dies ganze Verfahren für kleine Quantitäten ꝛc., zu umſtändlich ſein ſollte, behandle man gutes Schmalz oder ſonſtiges Fett wenigſtens mit Benzoe, welches die Eigenſchaft hat. das Ranzigwerden des Fettes zu verhindern. Man nimmt zu dieſem Zwecke auf die Unze Fett 10 Gran Benzoepulver oder 20 Tropfen Benzoetinktur, erhitzt auf Sand oder Waſſerbade und filtrirt das flüſſige Fett durch reinen Flanell. So behandeltes Fett wird ganz beſonders empfohlen, zur Bereitung von Salben, die man gegen allerlei Hautkrankheiten verwenden will, und wo es daher von größter Wichtigkeit iſt, daß nicht ranziges Fett durch ſeinen Reiz ſchade.

Feuerlöſchung bei brennenden Kleidern. Nur wenig Leute haben Einſicht und Faſſung genug, um augenblicklich das Beſte und einzig Richtige zu thun, wenn ſie plötzlich entweder ſich ſelber oder eine andere Perſon von den Flammen brenader Kleider eingehüllt ſehen. In der Regel iſt der erſte Gedanke — Waſſer, und doch iſt dies in ſolchen Fällen ſelten bei der nd. Viele verſuchen mit ihren Händen das Feuer auszucken und verbrennen ſich nicht ſelten ſelber ſchlimm, ohne viel ützt zu haben.

Ein schnelles und sicheres Löschmittel in solchen Fällen ist: sobald als möglich eine große Decke, Mantel oder drgl. um die brennende Person zu werfen und sie damit fest einzuhüllen, wobei man sie augenblicklich, wenn nöthig, auf den Boden wirft. Hierdurch wird das Feuer augenblicklich erstickt. Frauen, deren Kleider Feuer fangen sollten augenblicklich, wenn sich irgend dazu Gelegenheit bietet, in ein Bett springen und sich rasch mit der Decke ganz und gar zudecken.

Flanelle waschen. Damit Flanelle, und wollene Stoffe überhaupt, in der Wäsche nicht einlaufen, vermeide man zunächst große Temperaturunterschiede des Wassers beim Waschen und Spülen, denn dieser plötzliche Wechsel von heiß zu kalt, oder umgekehrt, macht die Wollenstoffe dicht und nimmt ihnen ihre Geschmeidigkeit; ebenso vermeide man vieles Reiben.

Man weicht die Stücke, ohne vorher Seife darauf zu streichen, ½ Stunde in warmem Wasser ein, wäscht dann leicht durch und ringt aus; bringt in heißes Wasser, in welchem hinlänglich Seife aufgelöst ist, und wäscht gut; nach dem Ausringen bringt man die Stücke in einen leeren Zuber und gießt so viel heißes Wasser auf als möglich, läßt Alles stehen und so weit abkühlen, daß man mit den Händen ausringen kann.

Viele halten nicht blos das Aufreiben der Seife für schädlich, sondern die Anwendung der Seife überhaupt, weil sie die Flanelle hart, gelb und steif mache. Aus dem Grunde wird folgende Methode empfohlen: Man verarbeite 2 Eßlöffel voll Weizenmehl in 2 Quart Wasser und koche sie mit diesem unter beständigem Umrühren auf; wasche dann den Flanell erst in der einen Hälfte dieser Flüssigkeit, und spüle ihn in reinem, warmem Wasser gut aus, wasche ihn dann nochmals in der zweiten Hälfte und spüle ihn schließlich gut ab in warmem Wasser.

Oder: Für beschmutzte und fettige ꝛc. Stücke löse man 1 Theil Potasche oder Soda in 70 Theilen Regenwasser und lasse darin den Flanell 12 Stunden liegen; erwärme dann das Wasser mit dem Flanell auf ungefähr 50 bis 60 Grad C. und reinige dann den Flanell, ohne ihn viel zu reiben, blos durch Hin- und Herziehen in der Flüssigkeit, Drücken ꝛc., wasche ihn dann zum zweitenmale in einer lauwarmem Abkochung von Weizenmehl, wie vorher beschrieben, spüle dann in kaltem Regenwasser und hänge zum Trocknen auf.

Flanell der durch langes Tragen und häufiges Waschen „gelbgeworden" ist, kann man wieder weiß machen, wen

man das Zeug ungefähr ½ Stunde lang in eine schwache Lösung von Bisulphite of Soda einweicht, dann ein wenig verdünnte Salzsäure zufügt, Alles gut umrührt und noch 20 Minuten bedeckt stehen läßt. Danach spült man den Flanell in hinreichend weichem Wasser aus und trocknet ihn in der Sonne.

Flaschen und Gläser reinigen. Man vermeide die übliche Anwendung von Schrotkörnern. Wo man nicht mit einer passenden Bürste und drgl. den Zweck erreichen kann, gebrauche man Sand mit weichem Löschpapier oder kleingestoßene Eierschalen und drgl.

Fettige Flaschen, von Milch, Oel ꝛc., suche man mit heißem Soda-Wasser zu reinigen; ebenso Flaschen, in welchen Wein, Bier und drgl., leicht sauer werdende Flüssigkeiten, waren. Man bereitet eine stärkere Sodalösung, mit etwas Salz- und Kalkzusatz, erhitzt dieselbe und füllt so heiß als möglich in die Flaschen, läßt diese so einen Tag stehen, schüttelt dann nochmals tüchtig ꝛc. und spült dann mit reinem Wasser nach.

Buchweizensamen, ebenso die Grütze und Kleien davon, gelten als besonders gute Reinigungsmittel, für fettige ꝛc. Flaschen, die mit warmem Wasser und den obigen Substanzen gehörig geschüttelt werden.

Flaschen, in denen sich allmälig erdige Sedimente und drgl. festgesetzt haben (wie in Wasserflaschen ꝛc.), reinigt man am schnellsten dadurch, daß man Salzsäure in dieselben gießt und umherschwenkt, um die Niederschläge aufzulösen, und dann mit reinem Wasser ausspült.

Flecken vertilgen. Allgemeine Regeln: Einen jeden Flecken suche man so bald als möglich zu beseitigen; denn je älter ein Flecken, desto schwieriger wird seine Entfernung. Da es kein Mittel gibt, was jede Art Flecken vertilgt, so suche man für jeden Flecken das geeignetste Mittel zu finden. Flecken werden aber entfernt, indem man Mittel anwendet, welche entweder den beschmutzenden Stoff auflösen und so ihn entfernen, oder Mittel, welche sich mit dem fleckenmachenden Körper verbinden und dann im gelösten Zustande sich leicht mit diesem entfernen. — Wo durch chemische Wirkung mancher Substanzen die Färben verändert oder zerstört sind, sucht man durch entgegengesetzte chemischwirkende Mittel, d. h. durch Neutralisation, die ursprüngliche Farbe u. s. w., so weit dies möglich ist, wieder herzustellen, wie z. B. alkalische Flecken durch Säuren, Flecken von Säuren aber durch Alkalien entfernt werden.

Pilzvegetationen zu schützen: sogenannte Schwefelschnitten (d. i. Leinwand oder Papierstreifen, die in geschmolzenem Schwefel getaucht waren) werden an einem hakenförmigen Drahte, der in einem Spunden befestigt ist (oder auf eine sonst zweckmäßige Weise) brennend durch die Spundöffnung in das Faß gehalten, wobei man darauf zu sehen hat, daß die Schwefeldämpfe nicht aus dem Fasse strömen und auch, daß von dem brennenden Schwefel nichts auf den Boden des Fasses tröpfelt. Soll aber ein solches Faß nach kürzerer oder längerer Zeit mit Wein gefüllt werden, so muß es zuvor wiederholt gründlich mit Wasser gespült werden.

Das Schwefeln der Fässer (und auch des Weines) wurde früher übertrieben; die besten Autoritäten sprechen jetzt gegen jede Anwendung des Schwefels, durch die man früher den Wein sehr oft zu verbessern gedachte.

Federvieh mästen, siehe Geflügel.

Fenchel. Wurzel, Kraut und Samen dieser Pflanze werden häufig benutzt, als blähungstreibendes Mittel. Ganz besondere Empfehlung verdient ein Thee von Fenchelsamen für Kinder, die in Folge von Blähungen an Leibschmerzen leiden und dann Tag und Nacht zu schreien pflegen. Dieser Thee wird wie der Anisthee bereitet (s. Anis).

Zur Beförderung der Milchabsonderung stillender Frauen ist der Fenchelsamen, entweder als Pulver mit etwas Zucker, oder als Theeaufguß genommen, ein vortreffliches Mittel.

Für schwache und blöde Augen wurde der Fenchel schon längst empfohlen; schon Tabernamontanus rieth an; — alle Morgens und Abends einen kleinen Löffel voll Fenchel zu essen, um ein scharfes Gesicht bis zu seinem Ende zu behalten. Die äußerliche Anwendung des Fenchel für schwache Augen hat besondern Ruf erlangt durch das Römerhausen'sche Augenwasser (s. daselbst).

In der Küche findet der Fenchel ebenfalls vielfach Anwendung, wie z. B. beim Einmachen der Gurken, rothen Rüben und drgl., und jedenfalls verdienen auch derartige milde Gewürze, wo es nur angeht, den Vorzug vor den reitzenden starkaufregenden, wie Span, Pfeffer und drgl.

Fett reinigen. Fette aller Art (Schweineschmalz, Rin und Hammelstalg, Rindermark ꝛc.) erhält man von der rein

Beschaffenheit und der feinsten Qualität, wenn man sie auf folgende Weise behandelt: 25 Pfund frisches, in gelinder Wärme ausgeschmolzenes, Fett werden mit 4 Loth Kochsalz und 2 Loth Allaun, unter Umrühren, allmählig bis zum Sieden erhitzt (am besten in einem Wasserbade, d. h. indem das Gefäß auf einem Strohkranze oder drgl., in einem andern Gefäße mit siedendem Wasser steht) und der entstehende Schaum abgenommen. Dieser Schaum, der an der Oberfläche sich bildet, besteht eben aus Eiweis, Häuten, Blut- mnd Fleischtheilen, welche die Verderbniß des Fettes beschleunigen, weßhalb sie sorgfältig zu entfernen sind. Man läßt es so einigemal aufwallen und seiht es dann durch feine Leinewand, in einen tiefen Topf, und nachdem es in diesem etwa 2 Stunden gestanden hat, gießt man es von den zu Boden gefallenen Unreinigkeiten in den Topf zurück.

In diesem erhitzt man es wieder mit 1 Quart Rosenwasser und 2½ Loth gepulvertem Benzoeharze, zum schwachen Sieden, während dem der entstehende Schaum wieder sorgfältig abgenommen wird. Nach ungefähr 1 Stunde, wenn kein Schaum mehr entsteht, wird das Feuer unter dem Kessel gelöscht, das Fett etwa 4 Stunden in Ruhe gelassen und dann klar von dem darunter befindlichen Wasser abgegossen. So gereinigtes Fett hält sich selbst in unverschlossenen Gefäßen, ohne ranzig zu werden.

Wo dies ganze Verfahren für kleine Quantitäten ꝛc., zu umständlich sein sollte, behandle man gutes Schmalz oder sonstiges Fett wenigstens mit Benzoe, welches die Eigenschaft hat, das Ranzigwerden des Fettes zu verhindern. Man nimmt zu diesem Zwecke auf die Unze Fett 10 Gran Benzoepulver oder 20 Tropfen Benzoetinktur, erhitzt auf Sand oder Wasserbade und filtrirt das flüssige Fett durch reinen Flanell. So behandeltes Fett wird ganz besonders empfohlen, zur Bereitung von Salben, die man gegen allerlei Hautkrankheiten verwenden will, und wo es daher von größter Wichtigkeit ist, daß nicht ranziges Fett durch seinen Reiz schade.

Feuerlöschung bei brennenden Kleidern. Nur wenig Leute haben Einsicht und Fassung genug, um augenblicklich das Beste und einzig Richtige zu thun, wenn sie plötzlich entder sich selber oder eine andere Person von den Flammen brenider Kleider eingehüllt sehen. In der Regel ist der erste Geke — Wasser, und doch ist dies in solchen Fällen selten bei der nd. Viele versuchen mit ihren Händen das Feuer auszucken und verbrennen sich nicht selten selber schlimm, ohne viel ützt zu haben.

Ein schnelles und sicheres Löschmittel in solchen Fällen ist: sobald als möglich eine große Decke, Mantel oder drgl. um die brennende Person zu werfen und sie damit fest einzuhüllen, wobei man sie augenblicklich, wenn nöthig, auf den Boden wirft. Hierdurch wird das Feuer augenblicklich erstickt. Frauen, deren Kleider Feuer fangen sollten augenblicklich, wenn sich irgend dazu Gelegenheit bietet, in ein Bett springen und sich rasch mit der Decke ganz und gar zudecken.

Flanelle waschen. Damit Flanelle, und wollene Stoffe überhaupt, in der Wäsche nicht einlaufen, vermeide man zunächst große Temperaturunterschiede des Wassers beim Waschen und Spülen, denn dieser plötzliche Wechsel von heiß zu kalt, oder umgekehrt, macht die Wollenstoffe dicht und nimmt ihnen ihre Geschmeidigkeit; ebenso vermeide man vieles Reiben.

Man weicht die Stücke, ohne vorher Seife darauf zu streichen, ½ Stunde in warmem Wasser ein, wäscht dann leicht durch und ringt aus; bringt in heißes Wasser, in welchem hinlänglich Seife aufgelöst ist, und wäscht gut; nach dem Ausringen bringt man die Stücke in einen leeren Zuber und gießt so viel heißes Wasser auf als möglich, läßt Alles stehen und so weit abkühlen, daß man mit den Händen ausringen kann.

Viele halten nicht blos das Aufreiben der Seife für schädlich, sondern die Anwendung der Seife überhaupt, weil sie die Flanelle hart, gelb und steif mache. Aus dem Grunde wird folgende Methode empfohlen: Man verarbeite 2 Eßlöffel voll Weizenmehl in 2 Quart Wasser und koche sie mit diesem unter beständigem Umrühren auf; wasche dann den Flanell erst in der einen Hälfte dieser Flüssigkeit, und spüle ihn in reinem, warmem Wasser gut aus, wasche ihn dann nochmals in der zweiten Hälfte und spüle ihn schließlich gut ab in warmem Wasser.

Oder: Für beschmutzte und fettige ꝛc. Stücke löse man 1 Theil Potasche oder Soda in 70 Theilen Regenwasser und lasse darin den Flanell 12 Stunden liegen; erwärme dann das Wasser mit dem Flanell auf ungefähr 50 bis 60 Grad C. und reinige dann den Flanell, ohne ihn viel zu reiben, blos durch Hin- und Herziehen in der Flüssigkeit, Drücken ꝛc., wasche ihn dann zum zweitenmale in einer lauwarmem Abkochung von Weizenmehl, wie vorher beschrieben, spüle dann in kaltem Regenwasse und hänge zum Trocknen auf.

Flanell der durch langes Tragen und häufiges Waschen „gelbgeworden" ist, kann man wieder weiß machen, wen

man das Zeug ungefähr ½ Stunde lang in eine schwache Lösung von Bisulphite of Soda einweicht, dann ein wenig verdünnte Salzsäure zufügt, Alles gut umrührt und noch 20 Minuten bedeckt stehen läßt. Danach spült man den Flanell in hinreichend weichem Wasser aus und trocknet ihn in der Sonne.

Flaschen und Gläser reinigen. Man vermeide die übliche Anwendung von Schrotkörnern. Wo man nicht mit einer passenden Bürste und drgl. den Zweck erreichen kann, gebrauche man Sand mit weichem Löschpapier oder kleingestoßene Eierschalen und drgl.

Fettige Flaschen, von Milch, Oel ꝛc., suche man mit heißem Soda-Wasser zu reinigen; ebenso Flaschen, in welchen Wein, Bier und drgl., leicht sauer werdende Flüssigkeiten, waren. Man bereitet eine stärkere Sodalösung, mit etwas Salz- und Kalkzusatz, erhitzt dieselbe und füllt so heiß als möglich in die Flaschen, läßt diese so einen Tag stehen, schüttelt dann nochmals tüchtig ꝛc. und spült dann mit reinem Wasser nach.

Buchweizensamen, ebenso die Grütze und Kleien davon, gelten als besonders gute Reinigungsmittel, für fettige ꝛc. Flaschen, die mit warmem Wasser und den obigen Substanzen gehörig geschüttelt werden.

Flaschen, in denen sich allmälig erdige Sedimente und drgl. festgesetzt haben (wie in Wasserflaschen ꝛc.), reinigt man am schnellsten dadurch, daß man Salzsäure in dieselben gießt und umherschwenkt, um die Niederschläge aufzulösen, und dann mit reinem Wasser ausspült.

Flecken vertilgen. Allgemeine Regeln: Einen jeden Flecken suche man so bald als möglich zu beseitigen; denn je älter ein Flecken, desto schwieriger wird seine Entfernung. Da es kein Mittel gibt, was jede Art Flecken vertilgt, so suche man für jeden Flecken das geeignetste Mittel zu finden. Flecken werden aber entfernt, indem man Mittel anwendet, welche entweder den beschmutzenden Stoff auflösen und so ihn entfernen, oder Mittel, welche sich mit dem fleckenmachenden Körper verbinden und dann im gelösten Zustande sich leicht mit diesem entfernen. — Wo durch chemische Wirkung mancher Substanzen die Farben verändert oder zerstört sind, sucht man durch entgegengesetzte chemisch-wirkende Mittel, d. h. durch Neutralisation, die ursprüngliche Farbe u. s. w., so weit dies möglich ist, wieder herzustellen, wie z. B. alkalische Flecken durch Säuren, Flecken von Säuren aber durch Akalien entfernt werden.

Alle derartige chemische Fleckmittel sind nur vorsichtig und sehr verdünnt (mit 20- bis 30facher Menge Wasser) zu gebrauchen, damit man nicht anstatt des Fleckens, die Gewebe selber zerstört. Bei allen Mitteln dieser Art ist gutes Auswaschen mit Wasser nach Entfernung des Fleckens nothwendig. — Uebrigens ist es noch besonders zu empfehlen, wenn man nicht mit der Arbeit ganz vertraut ist, die Fleckmittel erst an einer Probe ꝛc. zu versuchen, ob die Farbe ꝛc. des Stoffes dadurch nicht beschädigt wird.

Folgende sind die wichtigsten und werthvollsten Flecktilgungsmittel:

1. Reines, kaltes Regen- oder Flußwasser, in welches man mehrere Stunden lang die befleckten Gegenstände eintaucht, nur müssen die Farben des Stoffes das Wasser ohne Schaden vertragen können.

2. Alkohol und Aether, oder beide vermischt, passen, um aus den zartesten Stoffen Harz, Theer oder Fettflecke zu bringen. Man durchnäßt die Fecken mit dieser Füssigkeit und reibt sie dann rasch mit reiner Baumwolle ab.

3. Reinstes Terpentinöl (frisch destillirt), ist eins der besten Mittel zur Entfernung von Harz-, Fett-, Schmierflecken ꝛc. Man gießt etwas davon auf Baumwolle oder Fließpapier, und betupft und reibt so lange den Flecken damit, bis er verschwunden ist; zweckmäßig wird oft das Oel erst vorsichtig erwärmt.

4. Benzin, eines der vorzüglichsten Mittel gegen Fettflecken aller Art. (Für manche Oelfarben und Harze paßt besser eine Mischung von Benzin und Terpentin zu gleichen Theilen.) Es läßt sich selbst bei den feinsten Farben und Stoffen ohne Nachtheil anwenden; nur muß man wohlgereinigtes Benzin verwenden; das unreine Benzin läßt nicht blos seinen Theerölgeruch, sondern oft auch noch gelbe Flecken und Ringe zurück. Gereinigtes Benzin auf reines Schreibpapier getröpfelt, verdunstet sehr bald, ohne einen Flecken zurückzulassen; es erhält sich sehr lange rein, wenn man kleine Stücke gebrannten Kalk in die Flasche wirft und diese wohl verschlossen hält. Das Benzin wird angewendet wie das Terpentinöl; kleinere Gegenstände, wie Handschuhe, Spitzen und dgl., weicht man wiederholt in passende, wohlverkorkte Gefäße längere Zeit in Benzin ein, drückt sie dann aus, wischt mit reiner Baumwolle ab und läßt sie trocknen. Das Benzin wirkt nicht im mindesten

störend auf die subtilsten Farben und die schönste Appretur. Atlas, Sammt, Spitzen, Wollen-, Leinen- und Baumwollen-Stoffe, Leder, Pergament, Stroh, Papier, Fußböden ꝛc. lassen sich ohne Nachtheil damit behandeln.

5. Chloroform entfernt oft Oelfarbeflecken aus Kleidern ꝛc., wenn dies mit Benzin u. s. w. nicht gelang.

6. Seife ist ein bekanntes Fleckentilgungsmittel, allein bei ungewöhnlichen Flecken sei man etwas vorsichtig mit der Anwendung derselben, weil viele Flecken später noch schwieriger zu entfernen sind, wenn man erst vergeblich sich bemüht hat, sie mit Seife wegzubringen.

7. Alkalische Fleckmittel. Salmiakgeist ist eines der ausgezeichnetsten Reinigungsmittel zur Entfernung von Säureflecken (Essig, sauren Früchten, Wein und dgl.) aus farbigen Stoffen, aber ebenso auch von allerlei Schmutz aus Wolle, Seide, Leder ꝛc. Den käuflichen Salmiakgeist hat man übrigens mit der 10fachen Gewichtsmenge Wasser zu verdünnen, ehe man ihn anwendet; sei ferner vorsichtig, daß man der Farbe und dem Zeuge keinen Schaden thut. Man betupft die Flecken so oft mit dem verdünnten Präparate (vermittelst eines Schwämmchens oder Tuches), bis sie verschwunden sind und spült dann mit reinem Wasser ab. Eine einfache und gute Ammoniakflüssigkeit macht man auch dadurch, daß man 1 Unze krystallisirtes kohlensaures Amonium in 1 Pint Wasser auflöst und allenfalls noch 1 Theelöffel voll Salmiakgeist zusetzt.

Hat man Flecken, von Säuren stammend, mit Amonium behandelt und die ursprüngliche Farbe erscheint nicht wieder, so stellt man diese oft wieder her durch Anwendung von Chloroform.

Verändert sich nach Anwendung des Salmiakgeistes die Farbe, so befeuchtet man die veränderte Stelle mit sehr verdünntem Essig oder Weinsteinsäure.

Pottasche und Soda werden, mit wenigstens 20- bis 30-facher Gewichtsmenge Wasser gelöst, ähnlich wie Salmiakgeist verwendet.

8. Saure Fleckmittel zur Tilgung aller Flecken, welche durch alkalische Laugen, Kalk, faulen Urin hervorgebracht sind; theilweise auch gegen Tinte-, Rost-, Kupfer- und andere metallische Flecken. Hierher gehören

Essig (rein und farblos) oder Essigsäure mit 8facher Menge Wassers verdünnt, für zarte Gewebe und dgl.

Weinsteinsäure in 20facher Menge Wassers gelöst. Für die zartesten Stoffe kann man den Weinstein (Cremor tartari) als feines Pulver auf die mit Wasser ganz benetzte oder in einem flachen Teller im Wasser liegende Stelle streuen und liegen lassen, bis der Flecken verschwindet.

Die Klee- oder Oxalsäure, ebenso das Sauerkleesalz (giftig) werden in 30facher Menge Wasser gelöst und dann mit dieser Lösung wiederholt die Flecken betupft, bis sie verschwinden, wonach man auf das sorfältigste mit reinem Wasser abspült. Alkalische Flecken, Tinten-, Eisen-, Blut- und Rostflecke verschwinden gewöhnlich so sehr schnell.

9. Bleichend wirkende Fleckmittel zum Zerstören von Obst-, Tinten- und anderen Farbeflecken. Die bekanntesten derartigen Mittel sind das Chlorwasser, Chlorkali und Chlornatron (Eau de Javielle & E. de Labarraque). Seide und Wolle vertragen das Chlor nicht gut; aber bei Leinen und Baumwolle betupft man die fleckigen Stellen, hängt an die Luft und wenn die Flecken verschwunden sind, wäscht man aus. Man hüte sich übrigens, die Chloralkalien zu concentrirt zu gebrauchen und so die Stoffe zu zerstören.

Schweflige Säure wirkt milder als die vorigen und wird besonders angewendet zur Entfernnng von Obst- und Rothweinflecken und dgl. in Wolle oder Seide. Man bringt zu dem Zwecke unterschwefligsaures Natron mit Säure auf dem Flecken in Berührung, wodurch sich schweflige Säure entwickelt. So befeuchtet man z. B. einen frischen Obst- oder Weinflecken ꝛc. auf weißer Wäsche mit Wasser, legt eine Messerspitze voll unterschwefligsaures Natron darauf, tröpfelt etwas Wasser darauf und läßt es etwa 15 Minuten zerfließen; dann bringt man eine Messerspitze voll Weinsteinsäure darüber, tröpfelt wieder etwas Wasser zu und der Flecken wird bald verschwunden sein, um so geschwinder, je frischer er war. Hat man größere oder zahlreichere Flecken, so löst man 1 Loth unterschwefligsaures Natron in 1 Quart Wasser und legt den Stoff hinein, bis er durchnäßt ist und bringe ihn dann gleich in eine Auflösung von 1 Loth Weinsteinsäure in 1 Quart

Wasser. Ist die Wirkung ungenügend, so schütte man beide Lösungen zusammen und lasse den Gegenstand noch 10 bis 15 Minuten darin liegen und spült ihn mit reinem Wasser aus.

Bekannt ist die Methode, Schwefel anzuzünden und die sich bildenden Dämpfe (unterschweflige Säure) gegen den darüber gehaltenen befleckten und naßgemachten Gegenstand aufsteigen zu lassen.

10. Erdige Fleckmittel für besondere Fälle. Weißer Bolus zum Entfernen von Oel- und Fettflecken aus allen Arten, selbst gefärbten, seidenen ꝛc. Zeugen; ebenso aus Papier, Holz u. s. w. Man reibt feinen Bolus mit Wasser zu einem Brei, reibt diesen auf den Fleck, läßt ihn darauf trocknen, legt dann doppelt Löschpapier darüber, und überfährt dieses mit heißem Bügeleisen.

Thon wendet man ebenso in Breiform an für Fettflecken in Fußböden, Tischplatten u. s. w.

Magnesia wird ähnlich gebraucht gegen Flecken auf Tapeten u. s. w. Ausgezeichnet wirksam aber ist in dieser Beziehung eine Mischung von Magnesia und Benzin (s. den Artikel Benzin und Magnesia.)

Außer diesen einfachen Mitteln gegen Flecken wird noch eine Menge Zusammensetzungen empfohlen und kommen solche unter verschiedenen Namen im Handel vor.

Folgende sind derartige empfehlenswerthe Vorschriften:

1. Englisches Fleckwasser, um Säure-, Harz-, Wachs-, Theer- und Fettflecke aus allen Stoffen zu entfernen. Man wiegt 1 Quentchen Benzin in ein Glas, setzt 6 Loth Alkohol von 95° zu und nachdem man diese durch Schütteln gemischt, setzt man noch 2 Loth Aetzammoniak (Salmiakgeist) von 0,875 specifizisches Gewicht hinzu.

2. Fleckkugeln und Fleckseife (Chaptalsche). Man löse 8 Loth weiße Marseillerseife in heißem Alkohol, vermische die Lösung mit dem Gelben von 4 bis 6 Eiern, setze einige Tropfen Terpentinöl zu, und knete das Ganze mit so viel Walkerde zusammen, daß ein Teig entsteht, aus dem man Kugeln formt. Die meisten Flecken (Tinten- und Rostflecke ausgenommen) kann man mit diesen Kugeln ausbringen. Man näßt die Flecken erst mit warmen Wasser ein, reibt sie mit der Fleckkugel ein und wäscht mit Wasser aus.

3. Fleckkugeln gegen Flecke in Kattun und

seidenen Zeugen. Man bereitet sie aus 1 Pfund geschabter, ordinärer Seife, ½ Pfund frische Ochsengalle, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker und ½ Loth Terpentin oder bereitet für leichte Seidenzeuge eine Mischung von Seife, Ochsengalle, Honig und Akohol.

4. Gallenfleckseife. Der Ochsengalle wird ihr übeler Geruch und Fähigkeit zu faulen genommen, durch einen Zusatz von 7 Theilen Essigäther zu 1000 Theilen frischer Galle. So erhält man eine ausgezeichnete Gallenfleckseife, wenn man 1 Theil Talg- oder Harztalgseife auflöst in ½ Theil mit Essigäther versetzter Galle.

Fleisch. Wahl des Fleisches. Man kaufe nur gutes Fleisch, d. h. man beurtheile das Fleisch nicht blos nach seinem Preise oder dem Umstande, daß es frisch oder alt ist, sondern nach dem innern Werthe desselben. Gut gefüttertes und gemästetes Vieh hat, im Gegensatz zu gewöhnlichem, eine kürzere, zartere, so zu sagen, feinkörnige Fleischfaser, leicht durchtüpfelt mit Fett, sonst schöne Fleischfarbe; das Fett ist rahmartig, nicht tiefgelb. Die rauheren, stärkeren Fasern, die Farbe ꝛc, des ordinären Fleisches werden dem bald kenntlich sein, der mit Aufmerksamkeit diese Dinge untersucht.

Zubereitung. Von der Behandlung und Zubereitung des Fleisches in der Küche hängt nicht nur der Wohlgeschack desselben, sondern zum großen Theil auch besonders die Verdaulichkeit und der Nahrungswerth desselben ab. In dieser Beziehung ist es von der größten Wichtigkeit:

1. Daß man den Fleischsaft so viel als möglich im Fleische erhält und Alles vermeidet, was das Austreten dieses Saftes befördern könnte; denn nur von diesem Safte umgeben, geht die Fleischfaser beim Braten, Dämpfen und Kochen durch eine entsprechende, nicht zu lang dauernde Hitze in jenen gequollenen Zustand über, der den Genuß des Fleisches nicht blos so angenehm für den Geschmack, sondern auch die leichte Auflösung desselben im Magen, d. h. die Verdauung möglich macht. Aus diesem Grunde unterlasse man schon vor der Zubereitung jedes unnütze Abwaschen oder gar Einlegen in Wasser; man wird das Fleisch in der Regel durch Abreiben mit der nassen Hand oder feuchtem Tuche, oder Aufgießen von kaltem Wasser und Abtrocknen mit einem reinen Handtuche, hinlänglich reinigen können. Außerdem ist dann aber Sorge zu tragen:

2. Daß man das Fleisch keiner zu großen u. keiner zu andauernden Hitze aussetzt. Beim Kochen, Schmoren oder Braten des Fleisches wird man stets bemerken, daß die Fleischfaser anfängt allmälig aufzuquellen und dabei weich und mürbe wird. Hier ist der richtige Moment zu treffen, wo das Fleisch die richtige Zartheit erlangt hat, denn es ist nun gar — daher vom Feuer zu nehmen. Verpaßt man diesen wichtigen Moment nnd läßt die Hitze noch länger wirken, so gerinnen die Muskelfasern, trotz des vorhandenen Saftes, sie schrumpfen ein und gehen in einen harten, hornartigen Zustand über. Durch dies Zusammenschrumpfen wird der Saft ausgetrieben, es entstehen leere Zwischenräume und das Fleischstück sinkt zusammen und ist verdorben. Noch länger fortgesetzte Erhitzung kann es wohl wieder erweichen, allein man hat eine zähe und trockene Masse, ein saft- und kraftloses, unverdauliches Gericht. — Die wesentlichsten Zubereitungsmethoden sind:

1. Das Braten des Fleisches (s. unter dem Artikel: Braten.)

2. Kochen des Fleisches. Man bringt das zu kochende Stück gleich in lebhaft wallendes, das Fleisch vollständig bedeckendes, Wasser und sorge dafür, daß auch durch die hierdurch bewirkte Abkühlung das Wasser nicht aus dem Kochen kommt oder doch nur ganz kurz unterbrochen wird; ebenso, daß weiter für die ganze Zeit des Kochens das Wasser in gleichmäßigem, gelindem Sieden erhalten wird, bis man den entstehenden Schaum von der Oberfläche abnimmt. Durch diese Behandlung gerinnt das Eiweis an der Oberfläche des Fleisches und wird zu einer schützenden Haut, welche sowohl das Austreten des Fleischsaftes, als auch das Eindringen des Wassers in das Fleisch verhindert. Dagegen kann die Hitze eindringen und diese macht in ½ Stunde oder auch länger, je nach der Größe des Fleischstückes dasselbe gar und mürbe. Man vermeide also während der ganzen Dauer des Kochens ebensowohl ein zu heftiges Sieden, als ein gänzliches Nachlassen desselben und beachte den richtigen Moment, in dem das Fleisch den gewünschten, oden beschriebenen Zustand erreicht hat, Die bei diesem Kochen gewonnene Fleischbrühe kann natürlich nicht viel werth sein, da man allen Fleischsaft im Fleische zurückgelassen hat.

3. Das Dämpfen oder Dünsten und Schmoren des Fleisches besteht darin, daß man das Fleisch in einem Topfe mit einem gut passenden Deckel auf's Feuer bringt und daß

hier dann das Fleisch, in gut verschlossenem Topfe, mehr durch den zurückgehaltenen heißen Dampf gar gemacht wird. Das durch die Dämpfe erweichte und gar gemachte Fleisch ist mild und schmackhaft, leicht verdaulich und nahrhaft. Man bringt nur wenig Wasser, oder zum Schmoren auch etwas Schmalz oder Butter an's Fleisch, sorgt, daß das Feuer nicht zu stark wird und läßt das Fleisch in gleichmäßiger, mäßiger Hitze gar dämpfen.

Fleisch aufzubewahren. Schon lange werden verschiedene Methoden im Großen fabrikmäßig ausgeführt, um Fleisch zu preserviren auf beliebig lange Zeit. Solches conservirtes Fleisch, zumeist für die Proviantirung zu Seereisen ꝛc. berechnet, treffen wir aller Orten im Handel. Alle diese Methoden beruhen in der Regel auf dem völligen Abschlusse der Luft, um so das Fleisch vor dem Verderben zu schützen.

Für den täglichen Haushaltsbedarf sucht man bekanntlich größere Fleischquantitäten auf längere Zeit haltbar zu machen, durch das Einsalzen und Einpökeln und ebenso durch das Räuchern. (Man sehe diese Art.)

Um indessen kleinere Quantitäten Fleisch, wie Bratenstücke und drgl. länger als gewöhnlich aufzubewahren und vor dem Verderben zu schützen, namentlich im Sommer, wendet man verschiedene Mittel an.

Eis. Man stellt das Fleisch auf einen Porzellanteller in einen Eisschrank, legt es dann aber täglich einmal auf die andere Seite, damit keine Seite längere Zeit mit der Schüsselfläche in Berührung bleibt.

Süße Milch, und noch besser saure Milch oder Essig, erhalten das Fleisch, darin eingelegt, längere Zeit. In diesen Fällen muß man aber das Fleisch als Sauerbraten herrichten.

Wo es sich nun um Erhaltung des Fleisches für eine kurze Zeit handelt, kann es genügen, wenn man ein Tuch mit starkem Essig tränkt, das Fleisch fest damit einwickelt und dann an einen kühlen Platz legt.

Salzen. Man reibt das Fleisch allseitig mit etwas Salz ein, drückt es so fest als möglich in einen gut glasirten Topf und verwahrt es, gut zugedeckt, an einem kühlen Platze. Deckt man dies eingesalzene Fleisch noch mit einer Schicht pulvrisirter Kohle, 1 bis 1½ Zoll dick, so hält sich das Fleisch 14 Tage.

Essigdämpfe. Man gießt auf den Boden einer Terrine

1 bis 2 Loth stärkste Essigsäure, bringt circa 2 Zoll darüber einen Holzrost und auf diesen legt man das Fleisch; der Terrinendeckel muß gut schließen. Der Essigdunst schützt nicht nur das Fleisch vor Verderbniß, sondern macht es auch sehr mürbe, ohne es des inneren Saftes zu berauben.

Fleischbrühe, (s. Suppe.)

Fliederblumen. Ziemlich bekannt ist, daß ein Thee von diesen Blüthen ein beliebtes Hausmittel ist; meistens wird derselbe getrunken, um durch den darauf erfolgenden Schweiß die Folgen einer Erkältung zu heben. Aber in noch viel andern Fällen ist dieser Thee sehr empfehlenswerth; Most rühmt denselsowohl warm, als kalt getrunken, als herrliches „nervenstärkendes und krampfstillendes Mittel". Viel Nervenstärkendes wird und kann freilich schwerlich wohl in den Fliederblüthen stecken; aber immerhin bleibt er ein empfehlenswerthes Getränk in Familien, namentlich für Kinder.

Kalter Fliederthee ist z. B. ein sehr passendes Getränk in Scharlach, Masern und andern Hautkrankheiten der Kinder, der in leichten Fällen der Art, bei sonstigem guten Verhalten, jede weitere Medizin entbehrlich macht. Ebenso eignet er sich aber auch in allen Krankheiten, die aus Erkältung entstanden sind. Sehr passend kann man Fliederblumen mit Kamille mischen, und einen Thee von beiden anwenden, z. B. in Krämpfen, Husten und andern Beschwerden der Kinder.

Eine weitere Anwendung finden die Fliederblumen außerdem noch sehr häufig zur Anfertigung von Kräuterkissen oder Säckchen (s. daselbst).

Da die Fliederbüsche nun aber so leicht und überall so häufig wachsen, so dürfte es gerathen sein, nicht, wie der berühmte holländische Arzt Börhaave gethan haben soll, aus Hochachtung den Hut vor denselben abzuziehen, sondern vielmehr die Blüthen derselben zu sammeln und zu trocknen, und zu beliebigem Gebrauch für den Haushalt aufzubewahren.

Man sammle zu dem Zwecke namentlich Blüthen, welche rothe Blüthenstiele haben, welche besser als die mit grünen Stielen sind, oder wähle wenigstens die Blüthen von Büschen, die an freien, luftigen und sonnigen Orten stehen, weil die von feuchten und schattigen Plätzen weniger aromatische Theile haben. Man sammle an einem sonnigen Tage, und zwar die Blüthen, die noch nicht ganz vollständig entwickelt sind; wo die Blüthen schon abfallen, ist auch schon ein Theil des Aromas verschwun-

hier dann das Fleisch, in gut verschlossenem Topfe, mehr durch den zurückgehaltenen heißen Dampf gar gemacht wird. Das durch die Dämpfe erweichte und gar gemachte Fleisch ist mild und schmackhaft, leicht verdaulich und nahrhaft. Man bringt nur wenig Wasser, oder zum Schmoren auch etwas Schmalz oder Butter an's Fleisch, sorgt, daß das Feuer nicht zu stark wird und läßt das Fleisch in gleichmäßiger, mäßiger Hitze gar dämpfen.

Fleisch aufzubewahren. Schon lange werden verschiedene Methoden im Großen fabrikmäßig ausgeführt, um Fleisch zu preserviren auf beliebig lange Zeit. Solches conservirtes Fleisch, zumeist für die Proviantirung zu Seereisen ꝛc. berechnet, treffen wir aller Orten im Handel. Alle diese Methoden beruhen in der Regel auf dem völligen Abschlusse der Luft, um so das Fleisch vor dem Verderben zu schützen.

Für den täglichen Haushaltsbedarf sucht man bekanntlich größere Fleischquantitäten auf längere Zeit haltbar zu machen, durch das Einsalzen und Einpökeln und ebenso durch das Räuchern. (Man sehe diese Art.)

Um indessen kleinere Quantitäten Fleisch, wie Bratenstücke und drgl. länger als gewöhnlich aufzubewahren und vor dem Verderben zu schützen, namentlich im Sommer, wendet man verschiedene Mittel an.

Eis. Man stellt das Fleisch auf einen Porzellanteller in einen Eisschrank, legt es dann aber täglich einmal auf die andere Seite, damit keine Seite längere Zeit mit der Schüsselfläche in Berührung bleibt.

Süße Milch, und noch besser saure Milch oder Essig, erhalten das Fleisch, darin eingelegt, längere Zeit. In diesen Fällen muß man aber das Fleisch als Sauerbraten herrichten.

Wo es sich nun um Erhaltung des Fleisches für eine kurze Zeit handelt, kann es genügen, wenn man ein Tuch mit starkem Essig tränkt, das Fleisch fest damit einwickelt und dann an einen kühlen Platz legt.

Salzen. Man reibt das Fleisch allseitig mit etwas Salz ein, drückt es so fest als möglich in einen gut glasirten Topf und verwahrt es, gut zugedeckt, an einem kühlen Platze. Deckt man dies eingesalzene Fleisch noch mit einer Schicht pulvrisirter Kohle, 1 bis 1½ Zoll dick, so hält sich das Fleisch 14 Tage.

Essigdämpfe. Man gießt auf den Boden einer Terrine

1 bis 2 Loth stärkste Essigsäure, bringt circa 2 Zoll darüber einen Holzrost und auf diesen legt man das Fleisch; der Terrinendeckel muß gut schließen. Der Essigdunst schützt nicht nur das Fleisch vor Verderbniß, sondern macht es auch sehr mürbe, ohne es des inneren Saftes zu berauben.

Fleischbrühe, (s. Suppe.)

Fliederblumen. Ziemlich bekannt ist, daß ein Thee von diesen Blüthen ein beliebtes Hausmittel ist; meistens wird derselbe getrunken, um durch den darauf erfolgenden Schweiß die Folgen einer Erkältung zu heben. Aber in noch viel andern Fällen ist dieser Thee sehr empfehlenswerth; Most rühmt denselsowohl warm, als kalt getrunken, als herrliches „nervenstärkendes und krampfstillendes Mittel". Viel Nervenstärkendes wird und kann freilich schwerlich wohl in den Fliederblüthen stecken; aber immerhin bleibt er ein empfehlenswerthes Getränk in Familien, namentlich für Kinder.

Kalter Fliederthee ist z. B. ein sehr passendes Getränk in Scharlach, Masern und andern Hautkrankheiten der Kinder, der in leichten Fällen der Art, bei sonstigem guten Verhalten, jede weitere Medizin entbehrlich macht. Ebenso eignet er sich aber auch in allen Krankheiten, die aus Erkältung entstanden sind. Sehr passend kann man Fliederblumen mit Kamille mischen, und einen Thee von beiden anwenden, z. B. in Krämpfen, Husten und andern Beschwerden der Kinder.

Eine weitere Anwendung finden die Fliederblumen außerdem noch sehr häufig zur Anfertigung von Kräuterkissen oder Säckchen (s. daselbst).

Da die Fliederbüsche nun aber so leicht und überall so häufig wachsen, so dürfte es gerathen sein, nicht, wie der berühmte holländische Arzt Börhaave gethan haben soll, aus Hochachtung den Hut vor denselben abzuziehen, sondern vielmehr die Blüthen derselben zu sammeln und zu trocknen, und zu beliebigem Gebrauch für den Haushalt aufzubewahren.

Man sammle zu dem Zwecke namentlich Blüthen, welche rothe Blüthenstiele haben, welche besser als die mit grünen Stielen sind, oder wähle wenigstens die Blüthen von Büschen, die an freien, luftigen und sonnigen Orten stehen, weil die von feuchten und schattigen Plätzen weniger aromatische Theile haben. Man sammle an einem sonnigen Tage, und zwar die Blüthen, die noch nicht ganz vollständig entwickelt sind; wo die Blüthen schon abfallen, ist auch schon ein Theil des Aromas verschwun-

ben, indem dadurch die Flohbrut aus den Eiern zerstört wird. Zeitweilige Abhülfe verschafft das Insektenpulver (oder die Tinctur davon) (s. daselbst). Aehnlich wie dieses sollen noch Wermuth, Coriander, Hollunderblüthen und andere starkriechende Pflanzenstoffe wirken.

Hausthiere wasche man mit einem Aufgusse von Wermuth; sehr empfehlenswerth ist bei diesen eine flüchtige Einreibung von Benzin zur Vertreibung der Flöhe.

Hunde befreit man sicher von Flöhen dadurch, daß man gewöhnliches Olivenöl in die Haut einreibt, so daß das Haar an der Haut durchtränkt ist; nach einer halben Stunde wäscht man dann gut mit gelber Seife und Wasser ab. Eine kleine Portion Oel einem wolligen Hunde gelegentlich in's Fell gerieben, läßt das Ungeziefer bei ihm gar nicht aufkommen, da Insekten aller Art in irgend welchem Fette gar nicht existiren können.

Franzbranntwein (s. Cognac).

Fruchtkuchen (s. Pies).

Frostschäden. Wenn Glieder (Hände, Füße, Ohren ꝛc.) im Winter durch Frost erstarrt sind, so erscheinen sie erst röther, zuletzt aber weißer als die übrige Haut und schmerzen heftig. Wo es angeht, reibe man alsbald ohne Aufschub die betroffenen Theile fern vom Ofen so lange mit Schnee, bis die natürliche Haut-Wärme und Röthe in ihnen wieder zurückgekehrt ist; oder man tauche die Glieder in kaltes Wasser, welches man durch Eisstücke auf niedriger Temperatur erhält.

Gegen frische Frostbeulen ist das Eintauchen in eiskaltes Wasser etliche Minuten lang mehrmals des Tages das beste Mittel, fortgesetzt, bis die Frostbeule verschwunden ist. Man trockne die Theile nach jedem Bade sorgfältig ab und reibe etwas Branntwein oder Kampferspiritus ein.

Oft zeigt sich an den von Frost getroffenen Theilen erst später bei Witterungswechsel, namentlich im Frühling, ein unerträgliches Jucken und Brennen u. s. w. Eichenrinde-Abkochung gilt als eines der besten Mittel hiergegen. Man bringt 1 Pfund Eichenlohe in etwa 1 Pfund Wasser, läßt es über Nacht stehen (vielleicht auf kurze Zeit kochen und wieder abkühlen) und braucht diese Mischung täglich 2 bis 3 Mal ½ Stunde lang, zum Baden der von Frost getroffenen Glieder oder man legt die Mischung als Umschlag auf die Theile.

Reine Gerbsäure (Acid. tannicum) ½ Loth in ½ Pfund Wasser gelöst, thut dieselben Dienste.

Das Jucken und Brennen verschwindet schon nach 2 bis 3 Tagen; Geschwüre heilen meist binnen 8 Tagen.

Andere empfehlen 1 bis 2 Pfund Eichenrinde für 10 Pfund Wasser auf ungefähr ¾ einzukochen und dann 1 bis 2 Unzen Allaun zuzusetzen. Zwei bis drei Bäder, ½ Stunden lang gebraucht, sollen zur Heilung ulcerirter Frostbeulen hinreichen.

Fast zahllose Mittel sind noch gegen Frostbeulen empfohlen worden. Unter anderen: Umschläge von geriebenen frischen Rüben, von eiskaltem Sauerkraut, Einwickeln in warmen Tischlerleim auf Lappen gestrichen, die mehrere Tage liegen bleiben, welches letztere als vielbewährtes Mittel gilt.

Als sehr wirksam werden ganz besonders empfohlen: warme Umschläge aus Brod, Essig und Allaun. Man kocht aus geriebenem Schwarzbrod und Essig und (je nach der nöthigen Quantität) 2 bis 4 Loth gepulverten Allaun einen dicken Umschlagsbrei, den man dick auf Leinwand gestrichen, so heiß als der Kranke es ertragen kann, unmittelbar um die erfrorenen Theile schlägt und 24 Stunden liegen läßt, oder wechselt so oft er abgekühlt ist. Später werden noch, zur Belebung der Theile, wiederholte Einreibungen aus Campher-Spiritus, Mischungen von Steinöl und ähnlichen reizenden Dingen gemacht.

Nicht selten werden die Frostbeulen brandig und gehen in hartnäckige Geschwüre über; in diesem Falle öffne man die brandigen Blutblasen und mache Ueberschläge mit warmem Kalkwasser; die folgenden Geschwüre verbinde man dann mit einem Linimente aus Leinöl, Terpentin und Eigelb.

Eine Salbe aus Eidotter und Perubalsam zu gleichen Theilen, auf Charpie gestrichen und aufgelegt, ebenso Bleipflaster, werden gegen aufgebrochene, schmerzhafte nud eiternde Beulen besonders empfohlen. Als besonders gutes Pflaster zur Heilung aufgebrochener Frostschäden gilt das Hamburger Pflaster.

Frucht-säfte. Die Säfte der aromatischen, edlen Gartenfrüchte sucht man künstlich auf verschiedene Weise zu conservi-

ren und auf längere Zeit haltbar zu machen, um damit kühlende Getränke, Gelée's, Gefrornes u. s. w. bereiten zu können, zu einer Zeit, in welcher die Früchte selber nicht zu haben sind. Je nach dem Zwecke u. s. w. ist die Bereitungsart verschieden.

Um solche Fruchtsäfte unvermischt aufzubewahren, zerkleinert man die auserlesenen Früchte, erhitzt unter leichtem Rühren über einem gelinden Feuer oder läßt sie an einem mäßig warmen Orte stehen, damit sich der Saft besser abscheidet, preßt dann durch reine Leinwand, läßt den Saft einigemal auf dem Feuer leicht aufwallen, während dem man ihn abschäumt, seiht durch ein Wollentuch und füllt dann auf Flaschen, die man wohlverkorkt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Zum Schutze gegen die in den Flaschen sehr leicht eintretende Gährung hat man empfohlen, den Saft so heiß als möglich in die vorher gut gewärmten Flaschen zu füllen und dann in jede Flasche auf den heißen Saft ein kleines Stück reines, geruchloses (stearinfreies) Paraffin zu bringen; dies schmilzt und bildet eine für Luft undurchdringliche Schutzdecke. Man korkt dann rasch zu und verwahrt die gut verpichten Flaschen aufrechtstehend.

Füllt man den wohlgereinigten Fruchtsaft auf Flaschen, erhitzt dann diese, im Wasser stehend, auf den Siedepunkt und verkorkt dann schnell, wie beim Einmachen der Früchte nach Appert's Methode angegeben worden ist, wird man sicher ein gutes Resultat erzielen, wenn man mit dem nöthigen Geschick zu Werke geht.

Um die Fruchtsäfte bei ihrem Aufbewahren noch sicherer vor dem Verderben zu schützen, vermischt man dieselben auch oft mit Alkohol. Nachdem man nämlich die Früchte zerquetscht hat, mischt man alsbald, ehe irgend wie Gährung eintreten kann, eine entsprechende Menge Alkohol zu, und zwar für 4 Quart Fruchtmasse 1 Quart reinen Alkohol von 80° Tr., bringt diese Mischung in ein passendes Gefäß, in dem man sie während 3 bis 6 Tagen täglich gut umschütteln kann, zieht den Saft, wenn nöthig wiederholt, klar vom Bodensatze ab und verwahrt ihn, wohlverschlossen, an kühlen Orten. — Von dem rückständigen Bodensatze kann man nochmals eine zweite Sorte Fruchtsaft erlangen, wenn man nochmals ebenso viel, diesmal *verdünnten* Alkohol aufgießt und genau wieder so verfährt, als das erstemal. Solche geistige Fruchtsäfte eignen sich besonders zur Liqueurfabrikation und dgl.

Fruchtsyrupe sind mit Zucker versetzte, meist damit eingekochte Fruchtsäfte. Man setzt nämlich zur Bereitung dieser Syrupe auf 1 Pfund frisch gepreßten Saft 2 bis 3 Pfund Zukker, kocht vorsichtig und schäumt, bis der Syrup klar ist und einen schwachen Faden zieht; dann füllt man denselben, nachdem er durchgeseiht, auf kleine Flaschen, die man gut — am besten nach Appert's Methode (s. Einmachen) verschließt und gut aufbewahrt.

Die so bereiteten Fruchtsyrupe halten sich zwar im Allgemeinen besser als die Saftsyrupe, aber haben durchaus nicht mehr den lieblichen, frischen Geschmack der Früchte. Da dieser ganz besonders durch das Kochen Schaden leidet, so kann man auf eine einfachere Weise ohne Kochen, namentlich aus den edleren Früchten (wie Ananas, Erdbeeren, Himbeeren und dgl.) einen Fruchtsyrup bereiten, der in natürlicher Weise das edle Fruchtaroma bewahrt.

Man bringt nämlich die Beeren, oder die in dünne Scheiben zerschnittenen Früchte in ein passendes Gefäß und gibt zwischen eine dünne Lage derselben eine Lage pulverisirten, weißen Zucker und stellt dann das Gefäß über Nacht in einen Keller. Am nächsten Tage hat sich der Zucker in dem Fruftsafte aufgelöst und bildet mit demselben einen Syrup. Man schüttet die Früchte auf einen Sieb, um den Syrup ablaufen zu lassen, ohne die Früchte zu pressen. Auf 1 Pfund Frucht nimmt man fast das doppelte Gewicht Zucker. Um diese Syrupe noch haltbarer zu machen, macht man sie ein nach Appert's Methode. (S. Einmachen.)

Frucht-Weine. Wem die ausländischen oder amerikanischen Traubenweine zu kostspielig oder sonstwie nicht erreichbar sind, der wird sich sehr leicht mit geringen Kosten aus den verschiedenen Früchten, Beeren ꝛc. des Gartens selber recht gute Weine herstellen können. Viele dieser Fruchtweine haben ein besonders liebliches Aroma, und sind ebenso wohlschmeckend, als manche ausländische Weine. Amerika wird heut zu Tage mit ganz unverhältnißmäßig theuer bezahlten Kartoffelstärke-, Zucker- und Traubenschalen-Weinen förmlich überschwemmt (s. Gallisiren und Petiotisiren); allein jeder Verständige, der anstatt diese theuren Modegetränke zu bezahlen, sich aus selbstgezogenen oder gekauften Trauben, oder in Ermangelung dieser, aus guten Gartenfrüchten u. s. w. seinen eignen Wein bereitet, wird nicht blos viel Geld sparen können, sondern auch, was Wohlgeschmack

und Wirkung ꝛc. seines Getränks angebt, durchaus nichts verlieren.

Was vielfach die Fruchtweine mit Recht in Mißcredit bringen muß, ist die große Sorglosigkeit und Nachlässigkeit, mit der dieselben von Vielen hergestellt werden; halbreife Früchte z. B. in schmutzigen Gefäßen verarbeitet, mit schlechtem Zucker versetzt, einer verkehrten Gährung unterworfen ꝛc., können freilich unter keinen Umständen einen guten Wein liefern. Will man aber einen guten Fruchtwein bereiten, so dürfen in Folgendem die Hauptpunkte liegen:

Man verwende nur vollkommen reife Früchte, wo möglich der besten Sorte, lese alle Blätter, Stiele, Unreinigkeiten u. s. w. sorgfältig aus, weil alle diese Dinge dem Weine einen unangenehmen Beigeschmack geben, während nur die vollkommen reifen Früchte das angenehme Aroma haben; eine kleine Partie verschimmelter, oder sonstwie verdorbener Früchte kann dem ganzen Weine einen widerlichen Geschmack mittheilen. Alle Gefäße u. s. w., die man anwendet, müssen von Holz und auf das sorgfältigste gereinigt sein; mit Metall dürfen die Früchte gar nicht in Berührung kommen. — Für gewöhnlich nehme man nur guten, weißen Zucker; ausnahmsweise nimmt man die bessere gelbe Sorte, wenn man feurige, den Südweinen ähnliche Weine machen will. — Ebenso verwende man nur ganz reines, weiches Wasser, das so wenig als möglich erdige Bestandtheile in Auflösung enthält. — Man arbeite sorgsam und ohne lange Unterbrechung, damit der Saft nicht in Essiggährung übergehe, noch ehe er in's Faß kommt.

Die Früchte werden mit einer hölzernen Keule zerstampft und, wenn sie sehr saftig sind, alsbald ausgepreßt, oder man gießt bei manchen Früchten, die weniger saftig sind, wie Stachelbeeren, Brombeeren ꝛc., nach dem Zerstampfen eine kleine Portion Wasser darüber, und läßt diesen Brei, unter gelegentlichen Umrühren, etwa 24 Stunden lang zugedeckt stehen, so daß sich eine gelinde Gährung in demselben entwickelt, wodurch man beim Pressen den Saft leichter und in größerer Menge erhält. Den so gewonnenen Saft mischt man mit einer entsprechenden Menge Wassers, löst den Zucker darin auf und bringt ihn alsbald in ein reines Faß, worauf man denselben an einem passenden Platze der Gährung überläßt.

Was nun das Verhältniß der Früchte, des Wassers und des Zuckers für den beabsichtigten Wein betrifft,

so gilt als Regel im Allgemeinen, daß man dem Maaße nach so viel guten Wein machen kann, als man Früchte nimmt, meist auch noch mehr; nur ist es von größter Wichtigkeit, daß der Zuckerzusatz im richtigen Verhältniß zu den verwendeten Früchten steht und zu der ganzen Flüssigkeit. Die altherkömmliche Formel: man nehme 1 Quart Saft, 3 Quart Wasser und 3 Pfund Zucker, die von so Vielen immer noch bei der Fruchtweinbereitung befolgt wird, gibt meistens ein sehr schlechtes Resultat; der viele Zucker kann sich in der Gährung nicht zersetzen und man erhält dadurch oft ein dickliches, syrupartiges und obendrein ungesundes Getränk.

Um das Verhältniß richtiger zu treffen, hat man folgende Punkte zu berücksichtigen: um dem Wein die nöthige Stärke zu geben, ist ein Zuckerzusatz von 2½ Pfund auf die Gallone im Ganzen genügend; will man den Wein nicht lange liegen lassen, sondern bald verbrauchen, sind schon 2 Pfund vollkommen genug; deshalb gilt als Regel: man nimmt mehr Zucker (und dann auch mehr Früchte), wenn man durch mehrjähriges Lagern einen schweren Liqueurwein haben will, aber viel weniger Zucker, wenn man einen leichten und bald fertigen Wein wünscht.

Die zweckmäßigste und am wenigsten mühsamste Methode indessen, die Fruchtsäfte für die Weinbereitung zu gewinnen ist folgende: Nach dem Zerstampfen der Früchte läßt man den Saft derselben abfließen ohne zu pressen, u. wäscht dann die zerstampften Früchte noch wiederholt mit dem Wasser aus, was man zuzusetzen hat. Durch dies wiederholte, blose Auswaschen der Früchte mit Wasser, erhält man alle für die Weinbereitung werthvollen Bestandtheile derselben.

Man filtrirt den Wasserauszug blos durch ein passendes Tuch oder drgl., ohne die Rückstände zu pressen; durch das Auspressen, namentlich das gewöhnlich starke Auspressen der Früchte, erhält man sehr viele rauhe Bestandtheile in den Wein, welche den Fruchtweinen so oft den widerwärtigen Beigeschmack geben. Für die Bereitung einigermaßen großer Quantitäten ist es am zweckmäßigsten, sich eine passende Tonne einzurichten mit verschiedenen durchlöcherten Böden, um in dieser den Saftauszug der zerstampften Früchte vorzunehmen. (Man sehe den Artikel „Most-Extractor.)

Auch in Bezug auf die Gährung herrscht noch ziemlich allgemein ein großer Irrthum. Um guten Wein zu erhalten,

meinen nämlich Viele, müsse der Schaum oben zum Spundloch herausgähren — „der Wein reinigt sich so" — die Wahrheit aber ist, daß sich der Wein leicht stark verunreinigt, wenn er zum Fasse herausgährt, denn die Hefentheilchen ꝛc. setzen sich um das Spundloch fest, fangen dort zu schimmeln an, es bildet sich nebenbei häufig auch Essig, und so hat man es dieser veralteten, ganz unzweckmäßigen Gährungsmethode zu verdanken, wenn man schließlich einen schlechten Wein erhält. Man fülle daher das Faß anfangs niemals bis zum Spundloch voll, sondern lasse noch 3 bis 4 Finger breit Raum, so daß der Wein selbst bei stürmischer Gährung nicht übergähren kann; den Spund selber lege man verkehrt auf oder bedecke das Spundloch mit einem passenden Stein oder Brettchen.

Nach etwa 8 Tagen beginnt die Gährung ruhiger zu werden, und man kann von nun an das Faß nach und nach voller füllen und zwar mit Zuckerwasser, ½ Pfund Zucker auf 1 Gallone Wasser, welches man in verschiedenen Zwischenräumen zugießt. So fülle man das Faß allmählig ganz voll und schlage nun auch den Spund fester ein. In einigen Wochen ist dann die Hauptgährung ziemlich beendet, Hefe und Unreinigkeiten sinken mehr und mehr zu Boden, so daß man den Wein Ende September oder im Oktober klar abziehen kann.

Das Abziehen des klaren Weines nach beendigter Hauptgährung unterlasse man niemals; denn je bälder der Wein von dem Bodensatze kommt, desto besser. Bei diesem ersten Abziehen nun kann man, wenn nöthig, den Wein noch sehr gut corrigiren; findet man ihn z. B. zu stark sauer, weil die Früchte verhältnißmäßig zu viel Säure hatten, so kann man ihn durch Zusatz von Zuckerwasser milder machen; sollte er dagegen nicht sauer genug sein, so würde man gereinigte Weinsteinsäure in Wasser aufgelost zusetzen.

Nachdem man den abgezogenen Wein wieder in ein reines Faß gebracht hat, muß man nun das Faß nicht blos spundvoll halten, durch zeitweiliges Auffüllen, sondern man muß den Spunden jetzt auch stets fest einschlagen, um den Zutritt der Luft abzuhalten.

So läßt man den Wein liegen bis zum nächsten Frühjahr, wo man leichtere Sorten für den alsbaldigen Gebrauch sofort auf Flaschen ziehen kann, die man während des Sommers im Keller aufrecht hinstellt. Schwerere Weine aber, die man länger liegen lassen will, zieht man zum zweiten Male auf ein reines

Faß, hält sie den Sommer über beständig spundvoll durch Auffüllen mit derselben Weinsorte. Diese Weine erhalten dann in der langsamen Lagergährung erst ihre besondere Güte. So lange man den Wein in Fässern hält, sollte man ihn jedes Jahr 1 bis 2 Mal aufs Neue abziehen, am zweckmäßigsten auf kleine Fäßchen, die man alle paar Wochen mit demselben Weine auffüllt, bis man zuletzt den ganz fertigen Wein auf Flaschen zieht.

Schließlich sei noch bemerkt, daß man durch Mischung verschiedener Gartenfrüchte gleichfalls sehr gute und schmackhafte Weine herstellen kann.

Fußboden-Anstriche. Das Bedecken der Fußböden in den Zimmern mit Teppichen (Carpets), wie es hier zu Lande Mode ist, ist aus mehrfachen Gründen unräthlich. Diese Carpets sind ein theurer Luxusartikel, der meist so viel Pflege bedarf, wie die Kinder des Hauses: sie sind nur schwer durch Abkehren zu reinigen, da ein großer Theil des Staubes und Schmutzes sich in dem Gewebe festsetzt, so daß nicht blos beim Abkehren derselben, sondern oft schon beim bloßen Gehen auf denselben, eine förmliche Staubatmosphäre in den Zimmern unterhalten wird. Aber noch mehr: das Gewebe nimmt nicht blos den Staub und drgl. Unreinlichkeit in sich auf, sondern auch verdorbene Luft u. Miasmen aller Art setzen sich darin fest, so daß diese so sehr beliebten „Carpets" förmlich Krankheits-Erzeuger werden können und nicht selten auch werden. Der große Tag des „Carpets-Ausklopfens" in freier Luft, kommt mit seinen vielfältigen Gräueln nur von Zeit zu Zeit in den Haushaltungen vor; allein soll der Carpet nicht gesundheitsschädlich sein, so sollte derselle alle oder alle paar Tage in freier Luft tüchtig ausgeklopft werden.

Allen diesen Unbequemlichkeiten und Schädlichkeitrn, welche das kostbare Vergnügen, auf Teppichen zu wandeln, uns bereitet, könnten wir leicht aus dem Wege gehen, wenn wir unsre Fußböden, anstatt mit einem theuren, bald abgenutzten, krankmachenden Carpet, vielmehr mit einem einfachen, billigen, aber langdauernden und gesunden Oel- oder Oelfirnißanstrich bedeckten.

Folgende Anstriche werden als zuverlässig empfohlen:

1. Mit Leinölfirniß.

Bereitung des Leinölfirniß. Man erhitzt Leinöl in einem eisernen Geschirr mit feingepulvertem Braunstein (1 Loth des letztern genügt auf 6 Pfund Leinöl) über einem Kohlen-

feuer unter beständigem Umrühren bis zum schwachen Rauchen des Oeles und läßt es so ½ Stunde lang. Sobald das Oel sich zu bräunen anfängt, wird es vom Feuer genommen. Dieser Firniß läßt sich aufbewahren und wird mit der Zeit besser.

Anstreichen des Fußbodens. Der Fußboden muß zuerst gehörig gereinigt, von allem Sand befreit und vor dem Anstrich vollkommen getrocknet werden. Dann trägt man den Firniß heiß auf, damit er gut in das Holz eindringt, zu welchem Zwecke man denselben auf einer Kohlenpfanne hält und oft aufrührt; man lasse jedoch den Firniß nicht anbrennen.

Man macht gewöhnlich 3 Anstriche, so gleichmäßig als möglich. Sobald der erste Anstrich trocken ist, nach etwa 24 Stunden, kann der zweite gemacht werden, und ebenso der dritte. Wenn einzelne Stellen nach dem dritten Arstrich noch matt aussehen, so kann man diese noch mit einem vierten Anstrich versehen.

Die zwei ersten Anstriche werden mit einem Pinsel gemacht, der dritte aber und das spätere Nachöhlen, wegen der gleichmäßigen Vertheilung, besser mit einem wollenen Lappen. Des bessern Aussehens wegen ist zu rathen, beim zweiten Anstriche dem Firniß eine passende braune Farbe zuzusetzen wie Umber und drgl., daß der Fußboden eine Färbung wie helle Nußbaummöbel erhält. Die Menge ꝛc. der Farbe kann man durch eine Probe leicht ermitteln.

Nach dem dritten Anstrich lasse man den Fußboden wo möglich noch ungefähr 8 Tage unbenutzt, d. h. so lange bis er nicht mehr klebt.

Erhaltung des Anstriches. Der dritte Anstrich bildet den Firnißüberzug und dieser muß daher an den Stellen, wo er stärker abgenutzt wird, jährlich erneuert werden, wozu ebenfalls der Boden vorher gut gereinigt werden muß. Da bei diesem Nachölen nur eine dünne Firnißschicht aufgetragen wird, so können die Zimmer bald wieder benutzt werden.

2. Mit einfachem Leinöl. Viele erklären diesen Anstrich für besser als den mit Firniß oder irgend einen andern; dieser Anstrich ist überdies auch der allereinfachste. Er besteht nämlich darin: daß man die vorher gut gereinigten und trocknen Dielen vermittelst einer Bürste tüchtig mit Leinöl einreibt.

Um diesen letztern Anstrich noch zu verbessern, namentlich mehr glänzend zu machen, überzieht man ihn mit Schellackfir-

niß und zwar am besten in der Weise, daß man nach dem Trocknen eines jeden Ueberzuges (nach etwa 3 Stunden) abwechselnd mit beiden überstreicht. Den Schellackfirniß bereitet man dadurch, daß man Schellack, 3 Theile, in 8 Theilen Alkohol von 44 Procent auflöst.

Derartige angestrichene Fußböden sind leicht zu reinigen; man darf sie nur mit einem feuchten Lumpen abputzen; sie nehmen keine Flecken, namentlich Fett und Tinte an; sie sind immer trocken, da das Oel kein Wasser eindringen läßt, sondern nach dem nassen Abputzen in wenig Minuten wieder trocken ist — kurz der Vorzüge, im Vergleich zu Carpet, sind sehr viele.

Gallisiren. Im Jahre 1850 veröffentlichte Dr. L. Gall in der „Trier'schen Zeitung" zum erstenmale: „Ein Verfahren: sehr gute Mittelweine, selbst aus unreifen Trauben, herzustellen," welches man bald nach seinem Bekanntwerden einfach mit „Gallisiren des Weines" bezeichnete.

Dieses „Gallisiren," welches durch seine weitere Ausbildung immer mehr eine unversiegbare Quelle des Gewinnes für die Weinproducenten geworden ist, verdient indessen noch weiter und näher gekannt zu werden.

Wenn schon seit den ältesten Zeiten von den Weinfabrikanten Versuche gemacht waren, durch Kunst gute Weine zu vermehren und schlechte zu verbessern, so kam doch erst, so zu sagen, Methode in dies Weinverbesserungsgeschäft in Frankreich, am Ende des vorigen und am Anfang dieses Jahrhunderts, wo Männer der Wissenschaft in dieser Beziehung Rath ertheilten und selber Versuche anstellten. Besonderes Aufsehen erregte der Chemiker Chaptal, der in seinem Buche „Die Kunst Wein zu machen" 1801, den Satz aufstellte: „Sind die Trauben nicht zur Reife gekommen, so setze man dem Moste den ihm fehlenden Stoff zu. Man zuckert so lange, bis der Most die ganze Süßigkeit einer vollkommen reifen Traube erlangt hat."

Dieser Rath wurde dann auch eifrig befolgt und durch Zuckerzusatz von da an viele schlechte Weine in gute verwandelt, die man nach dem Erfinder „Chaptalisirte Weine" nannte.

Dabei blieb man nicht stehen und es wurde bald von wissenschaftlichen Männern öffentlich empfohlen: Nicht blos Zucker, sondern auch Wasser und Weinsteinrahm zuzusetzen,

um nicht blos bessern, sondern auch mehr Wein als bisher zu erzeugen (was kluge Fabrikanten freilich schon längst in der Stille gethan hatten.)

In Deutschland wurde dann ebenfalls mehrfach von guten Autoritäten ein Zusatz von Wasser und Zucker, namentlich zu schlechtem Moste empfohlen, um vielen und guten Wein zu erzielen, was von schlauen Weinfabrikanten auch vielfach ausgeführt wurde, ohne daß jedoch dies Verfahren zur allgemeinen Anerkennung kam. Da erklärte endlich Gall, er habe den Schlüssel gefunden, und kenne nun eine sichere Methode, wie man unter allen Umständen, selbst aus den schlechtesten Trauben, stets wenigstens einen guten Wein machen könne.

Gall erklärte im Wesentlichen Folgendes:

1. Alle Trauben enthalten die zur Weinbereitung nöthigen Stoffe.

2. Diese Stoffe oder Hauptbestandtheile des Mostes sind: Wasser, Zucker und freie Säuren.

3. Nur die vollkommen reifen Trauben enthalten diese Stoffe in günstigen Verhältnissen.

4. Alle Trauben von geringerm Reifegrad enthalten stets (mehr oder weniger) zu wenig Wasser und zu wenig Zucker im Verhältniß zu ihrem Säuregehalt.

5. Jeder Most aus nicht vollkommen reifen Trauben wird verbessert und dem besten Most derselben Traubensorte und Lage sehr nahe gerückt, indem man ihm zusetzt, was an Wasser und Zucker ihm fehlt.

6. Auf die übrigen Bestandtheile des Mostes, außer dem Wasser, dem Zucker und den Säuren, kommt es bei der Weinbereitung zunächst weniger an u. s. w.

7. Bei sonst gleicher Beschaffenheit der Weine richtet ihr Preis (also die Güte derselben) sich im Allgemeinen mehr nach einem mittleren Säuregehalt von nicht weniger als 4½ und nicht mehr als 6 pro Mille (d. h. Tausendstel, als nach einem höheren Alkoholgehalt wie 8 Prozent. —

„Die Kunst, aus dem Most von unreifen Trauben alljährlich ebenso guten Wein und in vermehrter Quantität zu bereiten, als aus vollkommen reifen Trauben derselben Sorte und Lage u. s. w. erlangt werden kann, besteht also hauptsächlich darin: den Wasser-, Zucker- und Säure-

gehalt des Mostes in diejenigen Verhältnisse zu einander zu bringen, in welchen dieselben in vollkommen reifen Trauben der besten Jahre vorkommen."

Die Erfahrung bestätigte diese Lehren Gall's; man nahm nun die Säure als Maßstab zur Weinverbesserung an, untersuchte den Most auf seinen Säuregehalt und setzte nun dem Moste von schlechten Trauben, der für sich nur einen Krätzerwein geliefert hätte, so viel Wasser zu, daß die Säure nur 5 pro Mille betrug und dann so viel Traubenzucker, daß der Zuckergehalt wie im guten Moste hergestellt wurde und man erhielt dann einen guten und wohlschmeckenden Wein, und überdies meist in viel größerer, ja oft doppelter Quantität, als man ohne diese verbessernden Zusätze erhalten hätte.

Aber auch dabei blieb die Weinverbesserung noch nicht stehen. Kaum hatten die Weinfabrikanten und Weinbarone aller Orten angefangen, in ihren stillen Kellern den schlechtesten Most durch das Gall'sche Kunststück in doppelt so viel, und zwar guten Wein zu verwandeln, da wurde in Deutschland die wunderbare Mittheilung bekannt, daß ein Weingutsbesitzer in Burgund, Petiot, im Herbste 1855, 5000 Hectoliter Wein fabrizirt habe aus einem Traubenquantum, welches nach dem gewöhnlichen Verfahren nur 1000 Hectoliter gegeben haben würde. Der Mann hatte das Wunder, 5mal so viel Wein zu machen, als bisher möglich gewesen war, einfach dadurch zu Stande gebracht, daß er von den zerquetschten Trauben den Most abfließen ließ, und dann auf die Traubenschalen Zuckerwasser goß und mit den Schalen gähren ließ; dies gab ausgezeichneten Wein. Nachdem dieser von den Schalen abgelassen war, wurde wieder Zuckerwasser auf die Schalen gegossen und nach der Gährung hatte er wieder guten Wein, und wurde so dies Kunststück, Zuckerwasser in Wein zu verwandeln, noch einigemale wiederholt, und immer gab es Wein, der ganz das Bouquet, Geschmack u. s. w. hatte, wie der Wein vom ersten reinen Traubensafte.

Diese Kunst der Weinvermehrung, die man Petiotisiren nannte, kam nun alsbald, hauptsächlich durch Dr. Gall's Bemühungen, auch in Deutschland aller Orten in Aufnahme und hat heute dort einen hohen Grad der Ausbildung erreicht. So gut und löblich es nun ohne Zweifel ist, daß man gelernt hat, aus derselben Traubenmenge wenigstens 5mal so viel und zwar guten — Wein zu machen, als früher, (weil so alle Welt einen billigen Wein trinken kann,) so ausgezeichnet lächerlich ist es

aber andererseits, wenn man diese Traubenschalen-Zuckerwasser-Weine mit schwerem Gelde bezahlt und sich dabei einbildet, man trinke „das edle Blut deutscher Reben." Und dies Letztere ist schon seit langen Jahren der Fall. Die Kartoffelstärke-Zuckerfabrikation hat in Deutschland wie auch in Frankreich enorme Dimensionen angenommen (in Deutschland allein wurden im letzten Jahre 6 Millionen Pfund Stärkezucker zu diesem Zwecke fabrizirt), blos — um die enorme Nachfrage nach diesem Kartoffelzucker-Traubenschalen-Wein im Auslande befriedigen zu können, und so kommen jährlich wachsende Fluthen dieser rothen und weißen ächten Naturweine a la Gall & Petiot über's Meer, die aber beständig guten Absatz finden.

Der Himmel erbarme sich über die Weintrinker! — diese gallisirten und petiotisirten Weine schmecken so gut! — so mild und so zart! — und dann das Bouquet! — ha — ja das Bouquet! das ist gerade das Schöne, daß die Traubenschalen dies Bouquet viel reichlicher liefern als der wahre Traubensaft — so zu sagen unerschöpflich; — aber was diese gelehrten Weinphilister gar nicht wahrnehmen, das ist das Aroma und Bouqet des unreinen Kartoffelstärkezuckers, das fast allen diesen Weinen gemein ist.

Von diesen ächten (?) deutschen Weinen ist einer wie der andere, alle über einen Leisten geschlagen, genau nach der Schablone gemacht und genau 5- bis 6-Tausendstel Säure, genau der Kartoffelzucker, wie Gall vorschreibt — nur das sogenannte Bouquet ist ein bischen verschieden, aber im Verhältniß zu den übrigen Bestandtheilen meist sogar widerwärtig stark, wodurch sich aber sehr viele Weintrinker ebenso confus machen lassen, daß sie die wirkliche Charakterlosigkeit dieser importirten Weine gar nicht wahrnehmen.

Die in die Geheimnisse der heutigen deutschen Weinfabrikation Eingeweihten, wissen sehr wohl, daß ein ganz reiner Traubenwein gar nicht oder nur ganz ausnahmsweise zur Importation kommt; die importirten, besseren Sorten sind nur mit mehr Sorgfalt gallisirt u. s. w.; aber die große Masse der importirten Weine, die in den zahllosen Weinsalon's ihre Abnehmer finden und jetzt schon in den kleinsten Landstädtchen zu haben sind, sind mit dem ordinärsten Kartoffelstärkezucker hergestellt, und tragen die Bescheinigung ihrer Abstammung stets mit sich; man muß nur den gemeinen Kartoffeltraubenzuckergeschmack einmal kennen lernen, und man hat dann auch meist diese Weine satt.

(Ausführlicheres über diesen Kartoffel-Weinzucker sehe man im Artikel „Traubenzucker.")

Nach dieser kurzen Erörterung darf man wohl vernünftiger Weise fragen: „Ist es nicht kurios, daß man solchen bouquetreichen Kartoffelstärkezucker-Wein so theuer bezahlt? — Ist es nicht kurios, daß so viele Traubenschalenwein-Trinker sich einbilden, etwas absonderlich Gutes zu trinken? u. s. w. — Freilich Alles sehr kurios; aber es erklärt sich leicht, wie so vieles Andere, was auch Kurios ist.

Aber der verständige Weintrinker wird sich auch fragen: Wäre es nicht viel gescheuter, das angeerbte Vorurtheil, als wären die ausländischen Weine die einzig wahren Reinen, fahren zu lassen, und daran zu denken, daß auch sonst wo gute Trauben wachsen? Warum so theures Kartoffelstärke-Zuckerwasser trinken, wenn man gute Amerikanische Weine für weniger Geld kaufen kann, welche den widerwärtigen Stärkezucker nicht haben, die mehr wahren Traubensaft besitzen und, wenn doch einmal Zucker bei ihrer Herstellung nöthig war, wenigstens guten, reinen Rohrzucker als Zusatz erhielten?

Geflügel. Alter desselben ꝛc. zu erkennen. Eine zarte Gans erkennt man durch Aufheben des Flügels; wenn die Haut leicht reißt, ist die Gans zart; oder wenn man einen Stecknadelkopf leicht in das Fleisch einführen kann, so ist die Gans jung. Dasselbe gilt von Enten.

Junge Hühner erkennt man durch einen Druck auf das untere Ende des Brustbeins, wenn es leicht nachgibt unter dem Drucke, ist das Thier nicht alt.

Geflügel mästen. Alle Arten Geflügel kann man in 2 bis 3 Wochen fett füttern, wenn man sie im Dunkeln einschließt, rein hält und ihnen, außer dem nöthigen Futter, hinreichend frische Luft gibt. Es ist nicht grade nöthig, die Thiere in einen Käfig einzusperren, sondern es genügt, dieselben in einem beschränkten Raume zu halten, der sie verhindert, durch viele Muskelbewegungen die beabsichtigte körperliche Zunahme zu vereiteln. Man gebe nicht blos hinreichendes, nahrhaftes Futter, sondern sorge wo möglich auch für öftere Abwechselung in demselben, wodurch die Thiere nicht blos bei gutem Appetit erhalten werden, sondern auch wohlschmeckenderes Fleisch bilden.

In England werden Darking Hühner für den Londoner Markt präparirt, daß man sie im Dunkeln einsperrt und

füttert mit einem Gemisch aus 1 Pfund feingehacktem Hammelfett, ½ Pfund Zucker, vermischt mit 4 Pfund Maismehl, daneben wird ihnen 5- bis 6mal täglich Milch zum Trinken gegeben und unter dieser Behandlung nimmt gewöhnlich ein fowl 2 Pfund an Gewicht in einer Woche zu. Junge Turkeys haben schon auf diese Weise 3 Pfund Fleisch in einer Woche angesetzt.

Andere billige Artikel zum Fettmachen sind: Hafermehl (noch besser Haferschrot) mit Molasses; Gerstenschrot und Milch, gekochtem Hafer und gemahlenem Malz. Einige Mastanstalten in Frankreich füttern vorzugsweise Maismehl und Milch, was ein sehr wohlschmeckendes Fleisch gibt. Ebenso gilt das Buchweizenmehl, allein oder mit Hafer- und Gerstenmehl, mit Milch angefeuchtet, als ein vorzügliches Mastfutter. Gekochte, zerdrückte Kartoffeln, mit Kleie oder Mehl vermischt, abwechselnd mit gequelltem oder gekochtem Mais.

Kürbisse gekocht und zur Hälfte mit Maismehl gemischt, werden als ausgezeichnetes Mastfutter empfohlen und sollen überdies dem Fleische die so gefällige goldgelbe Färbung geben.

Enten sollen schneller fett werden, wenn man sie frei laufen läßt, aber alle paar Stunden füttert; besonders empfohlen wird ein Futter von Maismehl mit ziemlich viel feingehackten Sellerieblättern gemischt. Uebrigens füttere man namentlich noch spät Abends und früh Morgens und gebe immer hinlänglich Wasser zum Trinken.

Man kann aber alle Sorten Geflügel noch in kürzerer Zeit fett füttern, wenn man sie täglich, Morgens und Abends, mit sogenannten Nudeln, aus Milch und Maismehl bereitet, stopft und ihnen daneben, außer Wasser und Sand, noch hinlänglich sonstiges Körnerfutter für den Tag hinstellt. Solche Nudeln werden aus Hafermehl mit Milch oder Buchweizenschrot mit Milch u. s. w. zu einem festen Teige gemacht. Ebenso kann man aber auch stopfen mit gekochten Maiskörnern. — Erbsen, Bohnen, Wicken u. s. w. eignen sich zur Mast, aber nicht so gut für Geflügel.

Geflügel schlachten. Man soll ihnen 12 Stunden lang vorher, weder Futter noch Wasser geben, das Schlachten selber vollziehe man nicht durch Abschneiden des Halses und dgl., weil dadurch das Fleisch völlig blutleer und somit kraftloser wird, sondern man tödte das Thier dadurch, daß man ein pas-

send scharfes Instrument am Hinterkopfe zwischen dem Schädel und dem ersten Halswirbel einstößt, wodurch das Rückenmark durchschnitten und der Tod sehr bald ohne Blutverlust erfolgt.

Gelee, Gellert. Viele Fruchtsäfte geben gekocht, mit ungefähr gleichen Theilen Zucker, ohne Weiteres schon gute Gelee's; man kann aber auch Mischungen aller Art durch Zusätze von Gelatine und dgl. künstlich in diese Consistenz bringen.

Das schöne, glänzende Aussehen des Gelee's soll besonders durch sorgfältiges Filtriren durch einen Flanellbeutel hergestellt werden.

1. Reine Fruchtgelee's.

Johannisbeergelee ist eins der gewöhnlichsten Fruchtgelee's weil der Saft dieser Früchte besonders gut gellert, weßhalb man ihn auch gern zu andern passenden Fruchtsäften zusetzt. Man verfährt nach amerikan. Vorschrift also:

Man kocht den durchgeseihten Saft eben reifer Johannisbeeren (da überreife Beeren nicht so gut gelleren) und schäumt ab bis er klar ist; filtrirt die noch ganz heiße Masse, durch einen Flanellsack, rührt schnell ein Pfund feingesiebten, weißen Zucker für jedes Pint Saft ein, und sobald dieser aufgelöst ist, füllt man das Gelee in passende Gefäße.

Andere Vorschrift. Man dämpft erst die rein von den Stengeln gepflückten Beeren in einem steinernen Gefäß, daß in einem Kessel mit heißem Wasser gestellt wird. Die ganz durchhitzten Beeren werden dann gequetscht, gepreßt und der Saft filtrirt; man gibt ein Pfund Zucker zu jedem Pint Saft, kocht gelinde etwa 15 Minuten lang und schäumt ab, wenn nöthig. Sobald eine kleine Probe auf einen Teller gegossen, Gelee bildet, gießt man die Masse durch einen Flanellsack und füllt in kleine Töpfchen und Gläser, die man nach dem Erkalten gut verbindet.

Schwarze Johannisbeeren werden in derselben Weise behandelt und geben ein vortreffliches Gelee.

Erdbeeren behandelt man ebenso.

Himbeer-Gelee wird gewöhnlich bereitet, mit Zusatz von etwa ½ Johannisbeeren, wodurch die Consistenz desselben besonders gut wird.

Aepfel-Gelee. Man schneide gute, reife Aepfel in dünne Scheiben, gießt so viel Wasser dazu, daß sie davon bedeckt sind

und kocht sie zugedeckt langsam weich; gießt den Saft aus, seiht durch Flanell und kocht dann, mit 1 Pfund Zucker auf das Pint Saft, zu Gelee.

Quitten-Gelee. wird ebenso bereitet.

Die fertigen Gelee's füllt man in passende, kleine Gefäße, legt nach dem vollständigen Erkalten ein passend geschnittenes Papier, daß man mit Cognac durchtränkt, oben auf und verbindet dann gut mit einer Blase oder Wachspapier. Auch wird empfohlen ½ Zoll hohe Schicht fein pulverisirten Zucker oben auf zu thun um sicher den Schimmel abzuhalten.

2. Gelatinegelee, das man zu jeder Zeit bereiten, sowie benutzen kann, zur Darstellung der manigfaltigsten Gelee's (durch Zusätze von Fruchtsäften u. s. w.) Man läßt auf Kohlenfeuer 1 Quart Gelatine (reinen Leim, Hausenblase) in 1 Glas Wein und etwas Wasser zergehen, setzt etwa ½ Pfund Zucker, in etwas Wasser gelöst, und den Saft einer Orange oder Citrone dazu, kocht leicht und schäumt, und gießt die Masse wenn sich beim Abkochen eine weiße Haut auf derselben bildet, wiederholt durch Flanell, bis sie klar abläuft. Dieses sogenannte Weingelee kann man nun als Grundmasse zu allerlei Gelee's benutzen; man nimmt dann etwas weniger Wasser und setzt am Ende der Oporation irgend welchen aufbewahrten Fruchtsaft (s. daselbst) nach Belieben zu.

Gemüse-Einmachen (s. Einmachen.)

Genußmittel. Der Mensch ist von Natur genußsüchtig—er ist frei vom thierischen Instincte, welcher dasselbe in naturgemäßen Schranken hält; aber eben die Fähigkeit des Menschen zu allen Zeiten u. unbeschränkt sich den Genüssen hingeben zu können, wird so häufig die Ursache, daß der Mensch durch Ueberschreitung der Naturgesetze sich entweder selber tödtet oder doch sein Leben verkürzt oder elend macht.

Während das Thier Alles von selber versteht, muß der Mensch Alles lernen, und so sollte er vor allen Dingen auch lernen, sich dem Genusse in verständiger Weise hinzugeben. Leider wird den Meisten die Kunst nicht gelehrt, an Dingen Genuß zu finden, die das Leben wahrhaft stärken, gesund erhalten und somit verschönern; dahingegen aber wird ihm meist schon eine verkehrte Genußsucht künstlich anerzogen, und später wird er durch die unnatürliche Lebensweise der Gesellschaft, durch schlechtes Beispiel, oft noch mehr von der rechten Bahn abgezogen. Anstatt in

wahrer Gesundheit den höchsten Genuß und die wahre Wonne des Lebens zu finden, suchen und finden die meisten Menschen heut zu Tage noch den höchsten Genuß meist in Dingen, welche die Gesundheit grade verderben und das Leben somit elend machen.

Die Egypter pflegten bei üppigen Gastmählern ein kleines Mumienbild, das einen Todten vorstellte, jedem Gaste vorhalten zu lassen, wobei diesem zugleich eine kleine Vermahnung gegeben wurde, ungefähr also: „Iß und trink und erfreue Dich, aber vergiß nicht, daß Du sein wirst wie dieser!" — Ohne Zweifel war dies eine verständige Sitte, und sicher würde es nichts schaden, wenn bei der heutigen Genußsucht sich eine derartige Ermahnung recht Viele sehr oft in's Gedächtniß riefen.

Gesundheit. Daß die Gesundheit das edelste Gut ist, begreifen die Menschen in der Regel erst dann, wenn sie recht krank sind. Die Gesunden kennen den Werth der Gesundheit meist nur sehr wenig und pflegen sich keine sonderliche Mühe zu geben, sich dies kostbare Gut zu erhalten; ja nicht Wenige scheinen sich förmlich anzustrengen, es sobald als möglich loszuwerden.

Lächerlich aber ist es, mitunter von Manchen ihre Gesundheit rühmen zu hören, Leuten oft, die keine 24 Stunden herumbringen können, ohne bedeutend zu klagen über dieses oder jenes körperliche Malheur; und doch bilden sich diese Leute ein, gesund zu sein, — ja oft recht gesund zu sein! — Und solcher *eingebildeten* Gesundheiten gibt es heut zu Tage erstaunlich viele in der Welt — bei Weitem mehr, als der wahrhaft und wirklich Gesunden, so daß man mit Wahrheit behaupten kann: es gibt außerordentlich wenig Menschen, die einen rechten Begriff von wahrer Gesundheit haben.

Ueber die Kunst, „gesund zu sein", sind schon zahllose Bücher geschrieben worden, aber auf den Gesundheitszustand der Menschen scheinen sie im Ganzen nicht den Erfolg zu üben, wie man erwarten sollte. Wir haben zahllose Sonntagsschulen, in denen eifrig für das vermeintliche Seelenheil der Jugend gearbeitet wird; viel nützlicher und heilsamer würde es sein, wenn dieselben in „*Gesundheitsschulen*" verwandelt würden, in denen man zunächst für die leibliche Gesundheit der aufwachsenden Generation Sorge trüge. Die wahre Hauptschule der Gesundheit, sollte freilich die *Familie* sein; allein hier sieht es sehr betrübt aus, denn in den Familien kümmert man sich in

der Regel um die Gesundheit nur dann ernstlich, wenn man den Doktor nöthig hat, d. h. wenn Krankheit vorhanden ist. Und doch sollte sich Jedermann zu allen Zeiten am ernstlichsten um seine Gesundheit kümmern, denn alle übrigen irdischen Güter sind werthlos, wo die Gesundheit fehlt und das wahrhaft höchste Gut, welches ein Mensch besitzen kann, ist ein gesundes Leben.

Es ist begreiflicher Weise unmöglich, in Kürze alle die Dinge zu erörtern, welche zu beachten sind, um gesund zu leben, aber sehr heilsam wäre es, wenn Jedermann der Wissenschaft, „Gesund zu leben", bei weitem mehr Sorge widmete, als dies heut zu Tage der Fall ist. Es werden deshalb dem Leser hier nur folgende kurze Sätze und Regeln, wie sie Hall in seinem Journal of health und Andere aufstellen ‚zum Nachdenken, Beherzigen und Befolgen empfohlen.

Man bemühe sich, Gleichmuth der Seelenstimmung zu bewahren, denn Mancher ist schon plötzlich gestorben in einem Anfall von Leidenschaft.

Man kümmere sich vorzüglich um die eigenen Geschäfte und unterdrücke die Neugierde.

Man suche muntere, aber achtbare Gesellschaft; mache keine Schulden und sehe nicht sehnsüchtig nach Dingen, die man nicht nöthig hat.

Man esse regelmäßig, nicht mehr als dreimal täglich und nichts zwischen den Mahlzeiten; man esse stets langsam: man esse Abends früh und nur wenig.

Wer seine Mahlzeiten ohne irgend welche Getränke verzehrt (sagt Hall), wird dadurch Jahre eines vergnüglichen Daseins seinem Leben zufügen. Das Trinken während der Mahlzeiten verleitet Viele mehr zu essen, als sie sonst würden, wie Jedermann durch einen Versuch bestätigt finden wird; und es ist das Uebermaß des Essens, welches das Land verwüstet mit Krankheit, Leiden und Tod. *)

*) Man vergleiche den Artikel: „Essen und Trinken". Der Amerikaner Hall sagt hier ohne Zweifel blos die Wahrheit; eine deutsche Autorität sagt ihm ähnlich, wie folgt: Die meisten Menschen essen weit mehr, als sie nöthig haben; der zur Mäßigkeit geborne Organismus wird zu einem Fresser erzogen. „Essen ist für Millionen die erste Lebensfrage und die höchste Freude; sie erschrecken, wenn sie den Appetit verlieren und doch thun sie Alles, um ihn zu entarten oder gänzlich zu ruiniren." — „Die meisten Menschen essen so lange, bis das Uebersätti-

Niemals lasse man sich „durch und durch" kalt werden; aus solchen Erkältungen entstehen eben die gefährlichen Lungen- und anderen Krankheiten, die oft in kurzer Zeit das Leben kosten.

Hat man sich erhitzt, so lasse man sich abkühlen an einem Orte der wo möglich wärmer ist als der, an welchen man vorher sich bewegte.

Man schiebe nie einen Augenblick auf, die leiblichen Bedürfnisse zu befriedigen.

Man arbeite niemals bis zur gänzlichen Erschöpfung.

Personen, welche eine sitzende Lebensweise führen, sollten nach dem 40sten Lebensjahre, Andere aber, die nicht täglich schwere Arbeit thun, nach dem 50sten, täglich nur zweimal essen, d. i. Morgens und etwa 4 Uhr des Nachmittags. Man kann sich sehr leicht gewöhnen an eine siebenstündige Pause zwischen dem Essen, um so dem Magen die nöthige Ruhe zu geben.

Das Grundgeheimniß des gesunden Lebens liegt mit einem Worte darin, daß ein jedes Organ naturgemäß seine Funktion, seine Arbeit thut, dann aber auch wieder naturgemäß ruht.

---

gungsgefühl des ausgefüllten und ausgedehnten Magens, das Gefühl der Schwere und des Druckes auf das Zwergfell, die daraus entstehende Athmenbeklommenheit und Sprachbedrückung eintritt. Wer oft und viel ißt, wird träge im Geiste, müde im Gemüthe, unlustig zur Arbeit, leidend im Verdauungs- und Ernährungsleben."

Alles dies ist leider nur zu wahr! — Was aber das Allerschlimmste ist, ist die weitere Thatsache: daß es viel leichter ist, die allerhöchsten Berge zu versetzen, als einen solchen, durch seine Eßlust krank gewordenen Menschen zu überzeugen, daß es das Uebermaß des Essens und die verkehrte Diät war, was ihn krank gemacht hat. Es geht den meisten Menschen wie gewissen Thieren, welche sofort knurren, wenn man ihnen an's Freßnäpfchen greift, und weil es nun an der nöthigen Einsicht fehlt, so pflanzt sich dieser abnorme und krankmachende Appetit in den Generationen weiter; denn Leute, welche selber über die Maßen gern essen; wollen nun einmal merkwürdiger oder natürlicher Weise, daß ihre Kinder ein Gleiches thun, nnd so werden denn auf das eifrigste allerorten anstatt der Gesundheit, die Skropheln und das Heer verwandter Krankheiten *angefüttert*. Die meisten Mütter geben ihren Kindern, sobald diese aus *irgend* einer Ursache schreien, alsbald etwas zu verschlingen, um sie zu beruhigen, ohne im Mindesten daran zu denken, daß das Kind schreien könne — wie das sehr oft der Fall ist — und krank sein könne von zu vielem Essen.

Wer über diese Erscheinungen ernstlich nachdenkt, wird und muß zu der Ueberzeugung kommen, daß die moderne Lebensweise sich gründlich ändern muß, ehe von einer gesunden Menschheit die Rede sein kann.

Gewürze für die Küche. Der französische Koch Durand empfahl besonders die folgende Gewürzmischung, mit der er die größten Erfolge in der Küche erzielt zu haben glaubte.

20 Unzen Salz, 2 Quentchen Gewürznelken, 2 Quentchen Muskatnuß, 6 Lorbeerblätter, 1 Quentchen Zimmt, 4 Quentchen Pfeffer, 1 Quentchen trocknes Basilikum-Kraut, 1 Quentchen Coriander. Alles wird feingestoßen, durch ein feines Sieb passirt, gut gemischt, in Flaschen luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Eine andere Gewürzmischung für die Küche wird von einer hohen Autorität empfohlen in folgender Vorschrift: Man bringt in einem passenden Papiersacke ¼ Unze Thymian, ¼ Unze Lorbeerblätter, ⅛ Unze Majoran, ⅛ Unze Rosmarin, in einem mäßig warmen Ofen, bis die Kräuter trocken sind; dann mischt man sie in einem Mörser mit ½ Unze Muskatnuß, ½ Unze Gewürznelken, ½ Unze Pfeffer, zerstößt Alles gut und siebt es fein ab. Diese Mischung hebt man in wohlverkorkten Flaschen trocken auf; auf 1 Unze derselben kann man 4 Unzen Salz zusetzen und 1 Unze dieses Gewürzsatzes ist dann genügend, um 3 Pfund Fleisch zu würzen.

Andere ähnliche Mischungen kann man sich nach eigenem Belieben in Vorrath machen, nur ist zu rathen, daß man so viel als möglich die stärkeren Gewürze vermeide (s. Cayenne-Pfeffer) und überhaupt bedenke, daß das beste Gewürz eigentlich ein gesunder Hunger ist, wie er sich nach gehöriger Körperbewegung, namentlich aber nach einer guten Arbeit einzustellen pflegt.

Gifte (s. Vergiftungen.)

Glasreinigen (s. Benzin-Magnesia.)

Glasur (Zuckerguß, Eis.) Viele Backwerke werden, der Verzierung oder des Wohlgeschmackes halber, noch mit einer Glasur (Zuckerguß, oft auch Eis genannt) überzogen; sie erhalten dadurch einen glänzenden und glatten Ueberzug, der namentlich den feinern Backwerken ein besonders schönes Aussehen verleiht.

Das Glasiren selber geschieht dadurch, daß man die Glasurmasse auf das Gebäck bringt (mit einem Pinsel oder drgl. aufstreicht) und zwar, nachdem dasselbe vom Backen her schon wieder erkaltet ist, worauf man es auf sehr kurze Zeit in einen mäßig heißen Ofen stellt, damit die Glasur trockne und Glanz erhalte.

Läßt man zu lange stehen, oder ist der Ofen zu heiß, so fließt die Glasur leicht ab oder wird nach dem Erkalten fleckig und unansehnlich. Um die Glasuren gut zu bereiten, ist einige Uebung nöthig; allein einige Versuche werden bald das Richtige lehren. Der Zucker muß immer trocken, staubfein und bester Sorte sein.

Die gebräuchlichsten Glasuren sind folgende:

1. Wasserglasuren. Feiner Staubzucker wird mit kaltem Wasser zu einem flüssigen Brei angerührt und unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde erwärmt; alsdann werden die Gegenstände messerrückendick damit bestrichen und wie oben angegeben verfahren.

Dieser Glasur gibt man besondern Geschmack durch Zusatz von etwas ätherischem Oele oder man wendet Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser oder drgl. an. Den feinsten Geschmack gibt der mit Fruchtsäften bereitete Glasurbrei, besonders wenn man etwas Citronensaft zusetzt. So bereitet man

Erdbeer- und Himbeerglasur, daß man etwas Erdbeer- oder Himbeersaft mit feinem Puderzucker (mit oder ohne Zusatz von Citronensaft) zur Consistenz einer ziemlich dicken Sauce anrührt; man erwärmt sie gelind unter Umrühren und braucht sie alsbald.

2. Eiweißglasuren dienen wie die vorige zum Ueberziehen von allerlei Backwerk, insbesondere aber auch zum Bespritzen und Verzieren mit Figuren u. s. w. von Torten und anderem Backwerk.

Weiße Zuckerglasur (Glace royale). ¼ bis ½ Pfund Staubzucker rührt man mit etwas Eiweiß in einem Porzellangefäß mit einem Holzspatel zu einem nicht zu dünnen Brei und rührt denselben, nach und nach etwa 2 Theelöffel voll Citronensaft zusetzend, ohne Unterbrechung, bis er schneeweiß, recht schaumig und dickflüssig ist. Man bestreicht damit das Backwerk recht glatt, messerrückendick; setzt es einen Augenblick in einen mäßigheißen Ofen, damit die Glasur Glanz erhält und läßt dann an der Luft vollends trocknen.

Will man diese Glasur zu Spritz-Verzierungen von Torten u. s. w. gebrauchen, so rührt man sie gleich anfänglich ein wenig dicker ein, und rührt und schlägt sie mit dem Holzlöffel so lange, bis sie so steif ist, daß jede Verzierung, welche man vermittelst der Papierdüte oder Spritze aufträgt, in der gewünschten Form stehen bleibt, ohne nur im geringsten breit zu fließen.

Die richtige Consistenz für diese Glasuren zu finden ist nicht so schwierig, verlangt aber einige Uebung.

Man kann dieser Glasur verschiedenen Geschmack geben, indem man etwas Marasquino, Vanille-Liqueur oder Tinctur oder drgl. zusetzt, oder indem man sie mit wenig Saft oder Mark von Früchten, die man durch ein sehr feines Sieb gestrichen hat, vermischt; wie: Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Aprikosen ꝛc.

Zimmt-Glasur. Man setzt den obigen Glasuren etwa 1 Loth Zimmt auf ½ Pfund Zucker zu.

Chocolade-Glasur. Man läßt etwas Chokolade auf warmem Ofen in einem Porzellangefäß zergehen, fügt dann halb so viel Puderzucker zu und rührt diesen recht klar mit der erweichten Chokolade und mischt dann unter stetem Umrühren nach nnd nach so viel Eiweiß darunter, bis eine dickflüssige Glasur gebildet wird.

Gold reinigen (s. Benzin-Magnesia).

Gurken einmachen. Man schneide die Gurken nicht zu knapp von der Rebe, sondern lasse noch ein kleines Stielende an jeder Gurke; dies macht sie haltbarer und gibt auch besseres Aussehen.

1. Salzgurken. Gewöhnlich bestreut man die abgewaschenen Gurken mit Salz, woraus sich von selbst eine Lake bildet; man legt dann ein Brett auf, das man beschwert, um die Gurken unter der Lake zu halten. Hat sich in einigen Tagen nicht genug Lake gebildet, so muß man mehr zugeben, denn wenn die Gurken nicht vollständig von der Salzlake bedeckt sind, verschimmeln sie.

Eine bessere Methode, namentlich für größere Quantitäten, ist folgende: man legt mittelgroße, fleckenreine Gurken in Brunnenwasser und bürstet sie gut. Dann belegt man den Boden eines gut gereinigten Fasses mit Dill und Blättern von Sauerkirschen und Weinblättern. Hierauf bringt man nun eine Schicht Gurken, darauf wieder Dill, Kirschenblätter u. s. w., bis das Faß voll ist; den Schluß macht eine Lage Dill und Kirschenblätter. Das Faß wird nun mit einem Deckel, in dem sich ein Spundloch befindet, geschlossen. Man löst dann in einem Eimer Brunnenwasser, 3 Handvoll Salz auf und gießt die Lösung durch das Spundloch in das Faß, so daß sie noch ½ Zoll hoch über den Deckel steht. So läßt man das Faß 6

bis 8 Tage stehen und gießt gelegentlich Salzlösung nach, bis keine mehr in das Faß eindringen kann, worauf man das Faß dicht verspundet, die überstehende Brühe abgießt und an einem kühlen, nicht zu feuchten Orte verwahrt. Von Zeit zu Zeit wendet man das Faß um.

2. Essiggurken. Mittelgroße Gurken werden gut gewaschen und 24 Stunden lang in starke Salzsole gelegt; dann läßt man sie auf einem Siebe abtrocknen. Man legt sie nun in kleine Fässer oder steinerne Töpfe dicht zusammen und streut zwischen jede Lage Dill oder Fenchelkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner und übergießt sie mit kochend heißem Weinessig. Nachdem die Gurken so 4 bis 6 Tage gestanden haben, gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn ab und gießt ihn wieder über die Gurken. Nach dem Erkalten verspundet man die Fäßchen und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Manche überbrühen die Gurken erst mehrmals mit heißem Salzwasser (was die Gurken mürbe macht) und gießen dann den heißen Essig nur einmal auf.

N. B. Die Gurken werden ebenfalls sehr gut, (nur nicht so schnell,) wenn man den Essig gar nicht kocht; man legt die Gurken schichtweise mit Kirschen- und Weinblättern, Dill und sonstigen Gewürzen gut ein, und gießt den kalten Essig darauf, aber dieses muß guter und unverfälschter starker Essig sein. Der gute und zwar farblose Essig ist es auch, welcher den Gurken die natürlich grüne Farbe gibt, während jede Künstelei diese Naturfarbe widerlich macht.

3. Pfeffergurken. Ganze kleine, nur Finger lange, starke Gurken reibt man gut ab und legt sie einige Tage in Salzwasser. Man legt sie dann ein, wie die Salzgurken in Fäßchen oder Töpfe, schichtweise mit Pfefferkörnern, Fenchel, Lorbeerblättern, Muskatblumen, Pfefferschoten und Estragonblättern ꝛc., übergießt sie mit abgekochtem, abgeschäumtem noch heißem Weinessig, legt schließlich eine Lage Weinblätter darauf und beschwert sie mit einem Stein.

4. Senfgurken. Man schält große, dicke, völlig ausgewachsene Gurken und schneidet sie der Länge nach in 4 bis 6 Streifen, befreit diese von allen Kernen und Mark und schneidet sie in Stücke von beliebiger Form und Größe. Diese Stück legt man in eine irdene Schüssel und bestreut sie stark mit Sal Am nächsten Tage läßt man die Salzbrühe abtropfen, trockn

die einzelnen Stücke mit einem Tuche ab nnd legt sie mit Pfeffer, Senfkörnern, Gewürznelken, würfeliggeschnittenen Meerrettig, Challotten, und Estragon schichtenweise in Gläser oder Töpfe und gießt kochend heißen Weinessig darüber. Nach 3 bis 4 Tagen kocht man den abgegossenen Essig nochmals auf, schäumt ihn ab und gießt ihn wieder über die Gurken. Nach dem Erkalten verbindet man die Gefäße gut mit einer Blase und bewahrt sie gut auf.

5. Gurken mit Weintrauben eingemacht. (Grape-leaf Pickles). Die Herrnhuter in Salem, N. C., sollen Gurken auf folgende Weise einmachen: Man bringt eine Lage der sauern, wilden Trauben mit den Weinblättern auf den Boden des Gefäßes, dann eine Lage Gurken und so abwechselnd weiter, bis man fertig ist. Dann gießt man Wasser zu, und bringt Brettchen und Gewichte oben auf, um die Gurken ꝛc. unter Wasser zu halten. Sie verlangen nichts weiter, wiewohl man sie später, wenn man will, herausnehmen und in Essig fertig machen kann.

Anm. Saure Trauben, irgend einer Art, zum Gurkeneinmachen zu benutzen, ist ohne Zweifel eine gute Methode, nur wird man doch zu sorgen haben, daß die ganze Sache nicht in Gährung und weiter in Verderbniß übergehe.

Haar. — Das Haarausfallen kann man auf keine Weise ganz verhindern, da es selbst bei dem dichtesten und gesundesten Haarwuchse natürlich und durch die Verhältnisse der Haarbildung bedingt ist, daß von Zeit zu Zeit abgelebte Haare, die ihre Entwickelung vollbracht haben, ausfallen, um durch neue Haare wieder ersetzt zu werden. Daß dies naturgemäße, fast tägliche Ausfallen einzelner Haare aber nicht krankhaft werde, das rechte Maaß überschreite und zum gänzlichen Absterben der Haare und größerer oder geringerer Kahlköpfigkeit führe, suche man durch verständige Vorbeugungsmittel zu vermeiden. Man sorge daher, neben der Beobachtung der Gesundheitsregeln im Allgemeinen, für verständige naturgemäße Pflege der Haare selber und der Kopfhaut, welche den Boden der Haare bildet. Zunächst schade man der natürlichen Entwicklung der Haare nicht, durch unnütze und schädliche Manipulationen, wie zu vieles und zu starkes Kämmen und Bürsten.

Ein von Natur gesunder und kräftiger Haarwuchs mag oft mit der Haarbürste malträtirt werden, ohne Schaden zu leiden;

allein wer eine schwächliche Haarbildung hat, bilde sich nicht ein, durch häufiges und starkes Bürsten sein Kopfhaar verbessern zu können. Leichtes Auskämmen und Bürsten genügt meistens, die Haare zu reinigen; eine eigentliche Haarwaschung kann nöthig werden bei Solchen, die viel schwitzen (wie namentlich fette Personen) oder viel in Staub arbeiten u. s. w. Dr. Pincus räth eine solche Haar- und Kopfwaschung nur selten (etwa alle paar Wochen) zu machen und empfiehlt besonders das folgende Waschmittel:

„1 Eßlöffel voll Kleie (Mandel-, Weizen- oder Roggenkleie) wird in einen kleinen Topf kochenden Wassers geschüttet und etwa 2 bis 5 Minuten aufgekocht; das Wasser wird dann durch ein Leintuch geseiht und lauwarm oder kalt, je nach der Gewöhnung des Kopfes oder je nach dem Wohlbehagen, als Waschmittel benutzt. Empfindliche Naturen sollen nach jeder Waschung, 1 bis 2 Stunden lang, jede starke Abkühlung vermeiden und, sobald die Haare völlig trocken sind, Kopfhaut und Haare gut einölen; es dringt dann das Oel am tiefsten ein und schützt vor dem Eintreten des lästigen Spannungsgefühles, was nach dem häufigen Gebrauche reizender Waschmittel, wie z. B. des Seifenwassers und drgl., zu folgen pflegt."

Ueber das häufige, ja tägliche Waschen des Kopfes mit kaltem Wasser herrschen verschiedene Ansichten, aber ohne Zweifel sind die kalten Waschungen des Kopfes für die Meisten empfehlenswerth. Man versuche, sich allmälig daran zu gewöhnen; mache die Waschungen Morgens und Abends, trockne das Haar und den Kopf jedesmal danach gut ab mit einem leinenen Tuche, vermeide Erkältungen durch leichte Bedeckung des Kopfes, bis das Haar trocken ist u. s. w. Sollte das Haar nach diesen Waschungen hart und spröde werden, so brauche man gelegentlich ein wenig gute Pomade oder Haaröl. Nur für Personen von rheumatischen ꝛc. Anlagen, die nach wiederholten kalten Probewaschungen Kopfweh oder sonstiges Unbehagen fühlen, möchte das kalte Wasser nicht zu empfehlen sein.

Als Haaröle oder Haarpomaden brauche man nur ganz milde und reizlose Substanzen, wie reines, schwach parfürmirtes Provenceöl oder Gänseschmalz. Die käuflichen Pomaden, namentlich wenn sie schon länger gestanden haben, enthalten meistens ranziges, zersetztes Fett, und diese reizende Fettsäure kann die Haarwurzeln sehr leicht in einen krankhaften Zustand versetzen und in Folge davon das Haarausfallen be-

wirken. Man thut daher wohl, sich selber immer frische Pomade ꝛc. und zwar in kleinen Quantitäten zu bereiten; man sorge dann besonders für reine, frische, noch unzersetzte thierische oder pflanzliche Oele oder Fette, die man nach Belieben parfümirt. Zweckmäßige Vorschriften sehe man weiter unten.

Das Haarabschneiden, von Zeit zu Zeit wiederholt, kräftigt nicht, wie man gewöhnlich meint, den ganzen Haarwuchs, sondern nach Dr. Pincus tritt jedesmal nach dem Haarschneiden eine Verlangsamung des Wachthums ein; es kann daher, bei schon vorhandenem krankhaft vermehrten Haarausfallen, durch wiederholtes Kurzschneiden des Haares, leicht das Uebel noch viel schlimmer gemacht werden. Das Kräuseln der Haare, durch Anwendung eines heißen Eisens, ist sehr schädlich, ebenso ist das feste Einflechten des durchnäßten Haares, ja, schon das einfache Aufwickeln kann sehr schädlich werden, wenn die Haare bei diesen Operationen zu stark angespannt und in Folge davon die Haarwurzeln naturwidrig gereizt werden.

Haarstärkungsmittel (außer Befolgung der allgemeinen Gesundheitsregeln) gibt es nicht; alle die vielen in den Zeitungen angekündigten Haarwuchsmittel ꝛc. sind nur auf die Dummheit der Abnehmer berechnete Spekulationen (die Chinapomade z. B., selbst, wenn sie richtig gemacht ist, kann dem Haarwuchse leicht schädlich werden.) Meistens sind alle diese Mittel, mit den schönen, bunten Etiquetten, und den pompösen Namen, nur schmutzige und wohlfeile Fettgemische, die schön gefärbt und parfürmirt theuer verkauft werden. Ebenso verwerflich sind meistens die käuflichen spirituösen Haarmittel mit Cantharidentinctur u. s. w. — sie können eine erkrankte Kopfhaut nur noch schneller zu Grunde richten.

Uebermäßiges Ausfallen der Haare aber ist die Folge von sehr verschiedenen Ursachen. Bekannt ist, daß nach vielen schweren Krankheiten oft die Haare in großer Masse ausgehen, daß aber dann meist in kurzer Zeit, gewöhnlich sich wieder ein neuer und gesunder Haarwuchs von selber einstellt. Es wäre daher große Thorheit, durch reizende Waschmittel ꝛc. diesen langsamen Neubildungsprozeß der Haare beschleunigen zu wollen; viel eher wird man durch diese naturwidrige Mittel den neuen Haarwuchs hemmen oder gar völlig ertödten. Zu den sonstigen Ursachen, welche ein krankhaftes, mehr und mehr zunehmendes Haarausfallen veranlassen können, gehören: Vernachlässigtes Reinhalten der Kopfhaut, das zu viele Tragen erhitzender Kopf-

bedeckungen, übermäßiger Gebrauch spirituöser Haarwaschmittel, ebenso zu vieler oder ranziger oder sonst schädlicher Pomaden; ganz besonders aber sind es gerade die überall angepriesenen Präservativ- und Restorativ-Mittel der Haare, welche sehr häufig den Verlust derselben veranlassen, weßhalb nicht genug vor solchen Mitteln gewarnt werden kann.

Welches aber auch immerhin die Ursache sein mag, so sind bei fortdauernden Ausfallen der Haare, zunächst auf's strengste alle reizende Waschmittel zu meiden; der vorhandene Krankheitsreiz des Haarbodens ist eher durch entsprechende milde Mittel zu behandeln, um dem zunehmenden Haarausfallen entgegenzuwirken und ein gänzliches Kahlwerden zu verhindern. Oft geht dem krankhaft zunehmenden Haarausfallen eine auffallend vermehrte Abschuppung der Kopfhaut voraus, so daß diese Schuppen fortwährend in Masse wie Mehl oder Kleie auf dem Haarboden liegen, womit nicht selten ein unangenehmes Jucken, Brennen und drgl. auf dem Kopfe verbunden ist. In derartigen Fällen hat man ganz besonders sorgfältig alle Reizmittel zu vermeiden; anstatt der Pomade u. s. w. brauche man gelegentlich nur reines Glycerin zum Einreiben der Kopfhaut. Ebenso kann man Abends mit reinem Eigelb oder Eigelb mit gleichviel Provenceöl zusammengerührt (oder gleiche Theile Eigelb und Glycerin) die Kopfhaut tüchtig einreiben und wäscht dann am nächsten Morgen mit lauwarmen Wasser oder der oben angegebenen Kleienabkochung das Haar wieder rein und bleibt bis zum Trocknen desselben im Zimmer, wonach man das Haar mit mildem Haaröl einölt und leicht durchkämt. Dies Verfahren wiederholt man jedoch ungefähr alle paar Wochen einmal: die Schinnen oder Hauptschuppen werden dann allmälig verschwinden und die Haare wieder gesund wachsen, wenn nicht andere Ursachen das Absterben derselben veranlassen, in welchem Falle man lieber einen verständigen Arzt um Rath frage.

Haar-Oele, Pomaden und Haarwaschwasser. — Kräuteröl, Macassaröl u. s. w. Mit diesen Haarmitteln wurde früher ein arger Schwindel getrieben. Die Bereitung derselben indessen ist sehr einfach: Man läßt 4 Loth frisches Provenceöl über etwa 10 Gran Alkannawurzel stehen, bis es eine hochrothe Farbe angenommen hat, seiht dann klar ab und setzt 10 bis 20 Tropfen Bergamottöl zu.

Rosenöl. Frisches Olivenöl, 8 Unzen, mit Alkanna

rosa gefärbt, Rosenöl 10 bis 15 Tropfen, Rosmarinöl 5 bis 10 Tropfen.

Tonkaöl. Provenceöl, 8 Loth, erwärmt man mit grob zerstoßenen Tonkabohnen, 1 Loth, im Wasserbade 12 bis 24 Stunden und seiht dann ab.

Vanilleöl. Ein Theil Vanille auf 16 Theile (oder mehr) Oel, wie das vorige bereitet.

Cristallisirtes Haaröl. Provenceöl, 80 Theile, schmelze man in einer Porzellanschale im Wasserbade mit Walrat, 16 Theile, zusammen, setze noch Bergamott- oder anderes wohlriechendes Oel zu, seihe es dann in passende Töpfchen und lasse es recht langsam erkalten.

Bärenfettöl (Bears oil.) Was unter diesen Namen verkauft wird ist nur gewöhnliches (meist ranziges) Schweineschmalzöl, mehr oder weniger gefärbt und parfümirt.

Castoröl. Setzt man den obigen einfachen Haarölen etwa den 6. Theil frisches Castoröl zu, so wird das Haaröl etwas klebig und die Haare nach dessen Anwendung besser.

Wachspomade. Man schmilzt 1 Unze weißes Wachs auf langsamem Feuer, setzt 1 Unze gutes Schweineschmalz zu und 2 Unzen frisches Olivenöl (oder ebensoviel gutes Rindermark) und parfümirt nach Belieben mit Bergamott, Rosen oder einer beliebigen Mischung von Parfümen. Derartige Wachspomaden kann man nach eigenem Belieben mischen.

Uebrigens kann man gute, harte Pomaden auch ohne Wachs bereiten, dadurch, daß man Rinder- und Hammelfette und drgl. verwendet, diese Fette dann aber erst gut reinigt. (S. Fett reinigen.)

Rindermarkpomade. Man schmelze im Wasserbade zusammen Rindsmark, 64 Theile, Schweineschmalz, 128 Theile, reibe die Mischung dann im Mörser bis zum Kaltwerden und setze Citronenöl, 2 Theile, Bergamottöl, 1 Theil, und Gewürznelkenöl, ¾ Theile, zu.

Philokomepomade. Weißes oder gelbes Wachs, 10 Theile, Mandelöl, 64 Theile, Bergamottöl, 2 Theile, Citronenöl, 1 Theil, Lavendelöl, ½ Theil, und Gewürznelkenöl, ¼ Theil; wie die obige bereitet.

Bärenfettpomade. Anstatt eine solche zu kaufen, mache man sie lieber selber (wie die Fabrikanten) aus gereinigtem Kalbfette und Rindermark, oder Schmalz, Olivenöl und

Wachs u. s. w. Es wird niemals Bärenfett zu Haarpomaden verwendet; könnte man es aber leicht haben, so würde kein verständiger Mensch es auf sein Haar bringen, da es das abscheulichste aller thierischen Fette ist.

Gänseschmalz parfümire man beliebig und es bildet eine der besten Pomaden.

Mischungen wohlriechender Oele zur Parfümirung der Haaröle, Pomaden ꝛc., die sehr gebräuchlich sind, sind folgende:

1. Bergamottöl, 4 Theile, Citronenöl, 2 Theile, Zimmt- und Nelkenöl, je 1 Theil. Von dieser Mischung nimmt man den 12. bis 24. Theil unter das Haaröl oder die Pomade. Sehr verfeinert wird dies Parfüm durch ganz geringen Zusatz von Rosen- oder Bittermandelöl.

2. Bergamottöl, 32 Theile, Citronenöl, 16 Theile, Rosenblattgeranium, 2 Theile; hierzu setze man noch nach Belieben Moschustinctur $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ Theil.

3. Bergamott- und Nelkenöl, von jedem 24 Theile, Zimmtöl, 8 Theile, Pommeranzenöl, 2 Theile, Rosenöl, 4 Theile, und Bittermandelöl, 1 Theil. Von den beiden letzten Mischungen reicht 1 Theil aus für 128 Theile Provenceöl.

Haarwaschmittel. — Glycerin-Wasser. Man löse 4 Unzen ganz reines Glycerin in 12 bis 14 Unzen Rosenwasser auf. Dies erhält die Haare längere Zeit feucht, weil das Glycerin nur in hoher Temperatur verdampft.

Oder: Man mische Rosmarinwasser, 64 Theile, Eau de Cologne, 4 bis 8 Theile, und Glycerin, 2 Theile.

Oder: Man schüttle 6 Unzen gutes Eau de Cologne tüchtig mit $\frac{1}{2}$ Unze Castoröl und füge dann zu $\frac{1}{2}$ Loth Glycerin und etwa 20 bis 30 Tropfen aromatischen Ammoniakspiritus. Dieses schon mehr reizende Wasser ist nur gelegenlich zu gebrauchen, sonst kann man es auch noch bei der Anwendung mit Wasser verdünnen.

Oleotisse tonique de Piver. Frisches Castoröl, 5 Theile, löse man in reinem Spiritus, 15 Theile, und parfümire schwach mit Bergamott- und Portugalöl. — Derartige Lösungen des Castoröls in Alkohol (dieser muß von der stärksten Sorte, also wenigstens 95° Tr. sein) sind für die Haarfrisur sehr beliebt; sie halten das Haar weich und geschmeidig, und wie vielseitig versichert wird, ist die Anwendung dieses Mittels mit keinerlei Nachtheil verbunden.

Brillantine. Glycerine oder Caſtoröl, 1 Theil, aufgelöſt, in ſchwach parfürmirt ſtarken Spiritus, 10 Theile, wird vielfach benutzt, das Kopfhaar, ſo wie den Bart ſchön glänzend zu machen.

Bayrum. Unter dieſem Namen pflegen hier zu Lande die Barbiere ihren Kunden etwas auf den Kopf zu gießen, was ein beſonders guter Rum ſein ſoll, was in der Regel aber nur ein miſerables Kunſtgemiſch iſt, welches dem Haare unmöglich viel Nutzen bringen kann.

Haar-Färbemittel. Vor der Anwendung irgend eines Färbemittels hat man zunächſt die Haare gut zu waſchen und namentlich von Fett zu reinigen. Man waſche deshalb das Haar Abends vorher gut durch mit warmem Waſſer und guter Seife, ja wenn das Haar ſehr fettig iſt, mit ſchwacher Sodalöſung oder verdünntem Salmiakgeiſt, reibe dann daſſelbe mit weichem Handtuche trocken und wende das Färbemittel am anderen Morgen an. Man macht das Haar erſt vermittelſt einer weichen Bürſte gleichmäßig feucht und trägt dann mit einer anderen Bürſte das Färbemittel auf.

Das ſeit langer Zeit gebräuchlichſte Mittel, Haare irgend einer Farbe ſchwarz zu färben, beſtand der Hauptſache nach aus Bleizucker und Schwefelmilch. Dieſe Mittel wurden in den verſchiedenſten Combinationen und unter allerlei Namen verkauft und verwendet. Es iſt ſehr einfach zu bereiten:

Man nimmt gepulverten Bleizucker, 2 Drachmen, Schwefelmilch, 3 Drachmen, Roſenwaſſer, 1 Pint, und Glycerin, 1 Unze. Man miſcht das Glycerin mit dem Waſſer und fügt die übrigen Artikel zu. Man reibt täglich 1 bis 2 Mal eine kleine Quantität davon ein, bis die gewünſchte Farbe erſcheint; indeſſen muß man vor der Anwendung die Miſchung gut umſchütteln, weil die Pulver meiſt unaufgelöſt zu Boden ſinken.

Dies Mittel iſt indeſſen gefährlich, da von ſeiner Anwendung wiederholt Beiſpiele von Bleivergiftung vorgekommen ſind,—ja immer noch vorkommen, da daſſelbe noch ſehr häufig unter neuen Namen verkauft wird, mit der perfiden Verſicherung: Dies neue Mittel ſei harmlos, da es kein Blei enthalte.

Neben dem Blei iſt das ſalpeterſaure Silber ſeit langer Zeit das gebräuchlichſte Haarfärbemittel geweſen. Unter den vielen Präparaten deſſelben iſt eins der beſten und zuverläſſigſten das Folgende:

1 Unze salpetersaures Silber wird aufgelöst in 6 Unzen Wasser; hierzu setzt man allmählig liquor ammnoiæ, wonach eine wolkige Trübung entsteht; man setzt nun vorsichtig weiter ammoniac zu, bis die Trübung wieder verschwindet und die Flüssigkeit wieder klar erscheint. Dies ist das Färbemittel; ehe man es aber anwenden kann, muß das Haar gewaschen werden mit einer Lösung von Pyrogallussäure, welche durch Auflösung von 60 Gran (1 Drachme) der Säure in 8 Unzen Rosenwasser bereitet wird; nachdem das Haar wieder trocken ist, wird die obige Silberlösung aufgetragen. — Dies ist ein sehr gutes Färbemittel, nur ist seine Anwendung etwas mühsam und verlangt besondere Sorgfalt.

Wenige Umstände verlangt das folgende, ebenfalls aus salpetersaures Silber dargestellte Mittel, das zwar erst nach wiederholter Anwendung wirkt, aber ein gutes und sicheres Resultat gibt:

Man löst 1 Drachme reines salpetersaures Silber (argentam nitricum) in 1 Pint destillirtem Wasser auf und setzt zu dieser Lösung tropfenweise aqua ammoniæ, wie beim vorigen Mittel angegeben wurde, nur daß man hier mit diesem Zusatze aufhört, wenn die entstandene Trübung sich wieder vermindert, so daß die Flüssigkeit noch sauer reagirt.

In einem anderen Gefäße löst man 1 Unze reines unterschwefligsaures Natron (Hyposulphite of Soda) in ebenfalls 1 Pint destillirtem Wasser auf und gießt dann diese Lösung zu der vorhergehenden.

Diese Mischung ist nun eins der besten Haarfärbemittel; man braucht sie täglich als Haarwaschmittel, bis man die gewünschte Nüance von Dunkelbraun bis Dunkelschwarz erzielt hat. Die Anwendung dieses Mittels ist bequemer als die des vorhergehenden, weil man keine zweite Flüssigkeit nöthig hat, nicht zu besorgen braucht, daß man außer dem Haar auch die Kopfhaut färbt und doch in kurzer Zeit sicher das gewünschte Resultat erzielt. Zweckmäßig ist es, gelegentlich die oben unter Haarwaschmittel angegebenen Glycerin- und Castoröl-Mischungen anzuwenden.

Als vegetabilisches, ganz unschädliches Färbemittel wird empfohlen die grünen Schalen der schwarzen Wallnuß in Wasser zu maceriren und mit dieser Flüssigkeit dann die Haare zu behandeln, wobei man sich indessen in Acht zu nehmen hat, daß man nicht auch die Haut schwarz färbt. Hat man

so die Haare gefärbt, so wird das Ansehen derselben noch verbessert, wenn man einige Abende noch folgende Mischung applicirt: Man mische 4 Unzen Wasser mit 4 Unzen Glycerin und füge dazu 1 Drachme Schwefelmilch und einige Tropfen Bergamottöl; vor dem Gebrauche jedesmal umzuschütteln.

(In Deutschland wird in neuerer Zeit eine „Tinctur zum Schwarzfärben der Haare" verkauft, die aus einer weingeistigen Extraction frischer Wallnußschalen, mit Lavendelöl parfümirt, besteht.)

Haare schwarzbraun zu färben: 1 Theil Pyrogallussäure löse man in Eau de Cologne, 2 Theile, und destillirtem Wasser, 38 Theile, auf und wasche mehrmals damit die zuvor mit Seife und warmem Wasser gut entfetteten Haare. Besser wird indessen noch der Erfolg, wenn man das trockne Haar mit einer ganz schwachen Auflösung von Höllenstein nachwäscht und dann dem Sonnenlichte aussetzt. Nach vollendeter Färbung und vollständigem Abtrocknen der Haare fette man dieselben gut ein mit Haaröl oder Pomade.

Haare dunkelbraun zu färben. Das folgende gilt als eins der besten Mittel: Man löse 1 Loth Uebermangansaures Kali in 16 Loth destillirtem Wasser und zwar in einer wohlgereinigten Flasche, die man mit einem Glasstöpsel gut verschließen kann. Die klare rothe und violette Lösung gießt man von dem geringen braunen Bodensatze vorsichtig in kleinere Fläschchen, die man wohlverschlossen an einem dunkeln Orte verwahrt, weil die Flüssigkeit durch Licht, Luft Staub u. s. w. leicht zersetzt wird. — Nachdem die Haare mit verdünntem Salmiakgeist oder drgl. gut gereinigt und wieder ziemlich abgetrocknet sind, trägt man die Lösung vorsichtig mit einer kleinen weichen Bürste auf und die braune Färbung kommt alsbald zum Vorschein; wiederholtes Auftragen färbt dann immer dunkler.

Haare zu entfernen; Enthaarungsmittel.

Böttger's Depilatorium gilt als das zweckmäßigste Haarentfernungsmittel; ein guter Apotheker oder Chemiker kann es leicht bereiten nach folgender Vorschrift: Frisch gebrannter, mit ein wenig Wasser befeuchteter und dann zu Pulver zerfallener Kalk wird mit Wasser zu einem dünnen Brei zerrührt und in diesem so lange Schwefelwasserstoffgas geleitet, bis der Kalk vollständig gesättigt ist. Von diesem Schwefelcalciumsydrat mischt man 10 Loth mit 5 Loth Stärkemehl und ebenso

viel Stärkepulver und setzt dazu 1 Quentchen Citronen- oder sonstige wohlriechende Oele. Ein wenig von diesem dicklichen Brei legt man auf die beharrte Stelle, von der man ihn schon nach 20 bis 30 Minuten mit den Haaren wieder entfernen kann.

Handschuhe, Glacee ꝛc., waschen (s. Benzin.)

Häringe mariniren (s. Mariniren.)

Hefe. Um der Hefe vom Lagerbier den bittern Hopfengeschmack zu nehmen, löst man 1 Loth kohlensaures Natron in 2 Pfund Wasser und mischt damit 1 Pfund frische Bierhefe und rührt die Mischung während 24 Stunden wiederholt gut durch, setzt dann noch 2 Pfund Wasser zu und läßt nun ruhig stehen, bis sich die Hefe vollständig gesetzt hat, worauf man das Wasser abgießt und mit frischem Wasser die Hefe noch 1 bis 2 Mal gut auswäscht und dann verwendet.

Aufbewahren kann man diese gereinigte Hefe längere Zeit wenn man für 1 Pfund Hefe ½ Pfund Zucker in ½ Pfund Wasser löst, bis zum Sieden erhitzt, abschäumt, durchseiht und in demselben, wenn erkaltet, die Hefe gut einrührt. Man bewahrt dann diese Hefe in einer gut verschlossenen Flasche an einem kühlen Orte.

Oder noch besser soll man dieselben aufbewahren können, wenn man die Hefe mit ½ (dem Maße nach) reinen und wasserhellen Glycerin mischt und an einem trocknen Orte aufbewahrt. Das Glycerin ist ohne weiteren Einfluß auf die Backwaaren, weil es sich hier nur ähnlich wie Zucker verhält.

Kartoffelhefe. Gewöhnlich werden gekochte Kartoffeln zerrieben, mit etwas Zucker und Mehl zu einem glatten Teige gerührt, dem man etwas „Brauers Hefe" oder „Bäckers yeast" zusetzt, und wenn diese Mischung dann in Gährung gegangen ist, wird sie aufbewahrt und weiter benutzt. Eine derartige Vorschrift sehe man unter Artikel „Brod".

Eine vorzügliche Kartoffelhefe. Zwei große Kartoffeln werden roh zerrieben, zu dem Brei 2 Eßlöffel voll weißen Zucker und 1 Eßlöffel voll Salz gerührt, dann unter fortwährendem Umrühren kochend Wasser zugegegossen, so daß man ein starkes Quart einer dicklichen Masse erhält; wenn diese zur Milchwärme abgekühlt ist, setzt man ½ Tassenköpfchen voll guten yeast zu.

Diese Hefe hält sich 3 Wochen und läßt sich zu allem Backwerk benutzen.

Hefe zu machen, ohne Zusatz von fertiger Hefe. Man koche 2 Unzen vom besten Hopfen in 1 gute Gallone Wasser ½ Stunde lang, seiht durch und löse in der Flüssigkeit 2 Unzen gutes Salz und ½ Pfund Zucker. Wenn diese Mischung bis zur Milchwärme abgekühlt ist, rührt man 1 Pfund gesiebtes, gutes Mehl erst mit einem Theile dieser Flüssigkeit glatt und rührt dann den Rest gut dazu. Nun setzt man das Ganze 2 volle Tage lang in die Nähe eines warmen Ofens (was bei heißem Wetter nicht nöthig ist), am 3. Tage mischt man 3 Pfund gekochte und ganz fein zerstampfte Kartoffeln ebenso sorgfältig als das Mehl darunter. Am nächsten Tage dann zeigt sich ein dunkler, schwerer Schaum auf der Oberfläche. Das Ganze wird nun gehörig durcheinander gerührt und durch ein Sieb oder Durchschlag geseiht, in ein Gallon-Steinkrug oder sonst passendes Gefäß gegossen, gut verkorkt und verbunden und im kühlen Keller verwahrt. Diese Hefe hält sich nun Monate lang im Keller; ehe man davon Gebrauch macht, schüttele man das Ganze gut auf.

Anm. Im Journal of agricultur theilt ein Correspondent mit, daß Weidenblätter ganz dieselben Dienste thun wie Hopfen, bessere Hefe und besseres Brod geben, ohne den unangenehmen Hopfengeschmack.

Andere Vorschrift, nach einem südlichen Blatte. Man nimmt 3 Handvoll Pfirsichblätter und 3 mittelgroße Kartoffeln, kocht beides in 2 Quart Wasser, bis die Kartoffeln gar sind. Die Blätter werden nun entfernt, während man die Kartoffeln schält, mit 1 Pint Mehl zusammenreibt und mit kühlem Wasser zu einer Paste rührt, worauf man den heißen Pfirsichblätterthee dazu gießt. Fügt man nun hierzu ein wenig alte fertige Hefe, so ist die Mischung in 3 Stunden als gute Hefe zu verwenden; hat man aber keine alte Hefe, so muß es noch 1 Tag und 1 Nacht stehen, ehe es zu gebrauchen ist. Im Schatten getrocknete Blätter sind so gut als frische. Diese Hefe ist stärker als Hopfen-Hefe und man braucht daher weniger davon.

Hefenbackwerk. Soll dasselbe gut gerathen, so muß man nicht bloß alle Ingredienzien von bester Qualität nehmen, sondern auch besonders für gute Hefe sorgen. Gute frische Bierhefe wäscht man erst wiederholt aus, (s. Hefe); wo man diese nicht haben kann, nimmt man künstlich bereitete Hefe, Preßhefe oder Bäckers-yeast, von welchen man aber verhältnißmäßig mehr anwenden muß. Von guter Bierhefe nimmt man zu 1 Pfund

Mehl, je nachdem man weniger oder mehr Butter, Eier ꝛc. anwendet, 2 bis 4 Eßlöffel voll.

Soll der Hefenteich gut gelingen, so müssen alle Materialien vorher hinlänglich durchwärmt sein, überhaupt die Bereitung des Teiges an einem warmen Orte ausgeführt werden. Meistens läßt man den Teig 2 Mal (ja oft 3 Mal) aufgehen, ehe man ihn in den Ofen bringt, und man befördert das gute Aufgehen des Teiges dadurch, daß man erst einen Vorteig oder Stellteig (sogenannte Hefenstücke) macht, indem man etwa den 4ten oder 3ten Theil des Mehles mit der Hefe und lauer Milch zu einem weichen Teige anrührt und im Warmen aufgehen läßt, während man inzwischen aus den übrigen Ingredienzien einen Teig bereitet und dann den gegangenen Vorteig dazu mischt.

Das gute Gelingen irgend eines Backwerks hängt übrigens wesentlich ab von der sorgfältigen und verständigen Arbeit; man braucht gerade nicht so ängstlich gewissenhaft an den angegebenen Quantitäten festzuhalten (da ja die bekannten Materialien, so zu sagen, in allen möglichen Verhältnissen immer Kuchen geben) man muß nur richtig mit den Dingen umzugehen wissen.

In Beziehung auf den Ofen ist zu bemerken, daß derselbe, namentlich für feineres Backwerk, gerade heiß genug ist, wenn man ein Blatt Papier in dessen Mitte legt und dieses krumm und langsam gelb wird; wird es augenblicklich gelb und braun, so ist der Ofen noch zu heiß. Backwerk, welches gut aufgehen soll, lasse man ungestört an einem Platze im Ofen, damit es nicht zusammensinkt; ebenso öffne man den Ofen nicht vor einer gewissen Zeit.

1. Hefenteig zu Kaffeekuchen. a. Man rühre ½ Pfund Mehl mit 6 Loth Hefe und lauwarmer Milch zu einem leichten Vorteige an und stelle denselben an einen warmen Ort zum Aufgehen. Unterdessen rührt man ½ bis ¾ Pfund (oder mehr) in der Wärme zuvor erweichte Butter mit 4 Eiern und 2 Eigelb, 8 bis 10 Loth Zucker, ein wenig Salz, etwas abgeriebene Citronenschale, Muskatblüthe und 2 Loth feingestoßene bittere Mandeln und etwa ½ Quart lauwarmer Milch, unter dem allmäligen Zusatze von 1½ Pfund Mehl, zu einer weichen Masse zusammen. Dann arbeitet man mit einem hölzernen Löffel das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teich tüchtig, bis er sich leicht vom Löffel löst, rollt ihn recht dünn auf Bleche aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dick mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit grob zerhackten Mandeln, Zucker und Zimmt,

bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und besprengt ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser.

Streuselkuchen erhält man, wenn man den obigen Teig in dünne Kuchen ausgerollt, dick mit Streuseln belegt, die man dadurch formirt, daß man 4 Loth Butter mit 4 Loth Mehl, 4 Loth Zucker und ein Theelöffel voll gestoßenen Zimmt zusammenrührt, die Masse mit dem Messer, indem man etwas Zucker und Mehl darüberstreut in erbsengroße Stücke hackt und diese dick über den Kuchen streut.

Oder man rührt ½ Pfund Butter mit 4 Loth Mehl, ½ Pfd. feingestoßenen Zucker und ½ Pfund feingemengten Mandeln zu einer flüssigen Masse, mit welcher man den aufgegangenen Kuchen einen Federkiel dick überzieht und ihn dann im Ofen hellgelb bäckt.

b. Einen feinen Hefenteig geben folgende Proportionen: ¼ Pfund feines Mehl, etwas Salz, 4 Loth Zucker, ½ Pfund Butter, 2 bis 3 Eßlöffel voll Hefe, 3 ganze Eier und das Gelbe von 3 bis 5 anderen Eiern, die nöthige Milch, etwas abgeriebene Citronenschale, einige bittere Mandeln und nach Belieben sonstige Gewürze. Man verfährt nach der vorigen Vorschrift.

2. Hefenteig zu Kränzchen, Brezeln, Hörnchen ꝛc. Man kann die Masse hierzu, wie bei allem Backwerk, aus verschiedenen Proportionen zusammen setzen; empfohlen werden Folgende:

a, Auf 1 Pfund Mehl ½ Pfund Butter, 2 Eigelb und 6 Loth gestoßenen Zucker.

b, Auf 1½ Pfund Mehl 12 Loth Butter, 1 Ei und 2 Dotter und 4 Loth gestoßenen Zucker (Strüf's Hefenseelen.)

c, Auf 1 Pfund Mehl 12 bis 16 Loth Butter, 2 Eier und 2 Dotter und einige Löffel Zucker (Löffler's Hefenküchlein.)

d, Auf ½ Pfund Mehl ½ Pfund Butter, 3 Eier und Salz (Löffler's Hefenbrod, faustgroße Brödchen auf Blech.)

Aus einem Theile des Mehles (ungefähr dem 4ten) macht man mit lauwarmer Milch und 2 Eßlöffel voll Hefe einen leichten Vorteig und stellt ihn warm, bis dieser aufgeht, rührt man die etwas erwärmte Butter mit den Eiern und Eigelben, dem Zucker und Gewürzen, welche man zusetzen will, mit dem übrigen Mehl und der nöthigen Milch gut zusammen und setzt den gegangenen Vorteig dazu, und verarbeitet den Teig so lange, bis er sich vom Löffel oder den Händen schält. Dann läßt man ihn wieder aufgehen und bringt ihn alsdann auf das Wellbrett,

um ihm schließlich die beabsichtigte Form zu geben. Man bereitet daraus die bekannten Kränze und Brezeln dadurch, daß man den Teig in 3 gleiche Theile theilt, diese mit den Händen zu Streifen von der gewünschten Länge auswergelt und davon einen dreiflechtigen Zopf formt, nur muß man leicht damit umgehen, damit die Theile sich nicht länger ziehen, als man wünscht. Man bringt nun auf einem Blech das Ganze in die gewünschte Form von einer Brezel, Kranz oder Herz und läßt noch einmal aufgehen. Ehe der Kranz in den Ofen kommt, bestreiche man ihn mit Ei und streue grob gestoßene Mandeln und Zucker darauf.

(Zu einem Anieskranz setzt man beim Anmachen des Teiges mit etwas abgeriebene Citronenschale 1 Eßlöffel voll Anies zu; wenn man es wünscht, auch etwas Citronat und länglich geschnittene Pomeranzenschalen; ebenso große Rosinen.)

Aus dem obigen Hefenteige kann man noch allerlei kleines Backwerk bereiten: die bekannten Hörnchen, Brezeln, kleine Laibchen mit Mandeln und Zucker bestreut, kleine Zöpfe mit kleinen Rosinen, Kränzchen mit Ei und Honig bestrichen, kleinere oder größere Kuchen, die man mit geschlagenem Eiweis und Zucker glacirt, oder mit Ei bestrichen und Mandeln ꝛc. bestreut u. s. w. Man kann auch den Teig auswellen, mit eingemachten Früchten und drgl. belegen und dann zu den bekannten Schnecken aufrollen und backen.

3. Hefenteig zu Formkuchen aller Art, (Napfkuchen, Gugelhopf, Schneckenkuchen ꝛc.) Diese Sorten Kuchen sind in der Regel der Stolz der backenden Hausfrauen, denn sie werden meist nur bei besonders feierlichen Gelegenheiten angefertigt. Die Verschiedenheit der Namen beruht mehr auf der angewendeten Form und sonstigen äußeren Ursachen; die Materialien, Bereitungsweise ꝛc. ist bei allen so ziemlich dieselbe. Diese Klasse unterscheidet sich von den früheren Hefenkuchen einmal, daß sie mehr Eier und Butter als jene verlangen; dann, daß die Bestandtheile durch fortgesetztes Rühren auf das innigste vermischt werden u. s. w. Der Teig wird überdies nicht so dicht gemacht, sondern bleibt mehr flüssig; durch das Aufgehen in einer engen Form wird dieses Backwerk mehr feucht und erhält überhaupt für den Geschmack einen ganz anderen Charakter, als die flachen Blechkuchen haben. Gewürz, Mandeln, Rosinen ꝛc. kann man zu Allen nach Belieben zusetzen oder fortlassen. Man macht auch zu diesen Kuchen erst einen Vorteig oder rührt gleich alle Ingredienzien mit etwas Hefe gut zusammen, in welchem letzte-

ten Falle man vom „gerührten Gugelhopf" — „gerührten Napfkuchen" u. s. w. spricht; der Unterschied zwischen beiden Methoden ist nicht groß, wenn man sonst richtig verfährt, allein gutes und fortgesetztes Durchrühren der Masse ist in allen Fällen sehr wesentlich zum Gelingen dieser Sorte Backwerks.

Folgende Vorschriften sind geprüft und stammen von Sachverständigen:

a. Gewöhnlicher Napfkuchen (Gugelhopfen). Man nimmt 1 Pfd. feines Mehl in eine Schüssel, stellt sie zur Wärme, verdünnt 4 Loth dicke Bierhefe mit lauer Milch, rührt das Mehl damit an, schlägt 4 Eier dazu und läßt dies, wenn es glatt gerührt ist, gehen. Indessen rührt man ½ Pfund erwärmte Butter leicht, schlägt 4 Eigelb daran, 4 Loth Zucker, etwas Salz und den gegangenen Teig dazu, schafft Alles gut durcheinander und gießt noch etwas laue Milch dazu, bis der Teig in der Dicke recht ist, klar und feinblasig; man habe aber Acht, daß er nicht zu dünn wird. Die Kuchenform streicht man gut aus mit Butter, bestreut mit Semmelmehl oder gehackten Mandeln und füllt den Teig ein, so daß die Form halb voll wird, läßt den Kuchen aufgehen und bäckt etwa 1 Stunde im heißen Ofen.

Wenn man es liebt, kann man abgeriebene Citronenschale, etwas Muskatblüthe und 1 Loth bittere Mandeln, feingestoßen, mit einrühren; ebenso, ehe man in die Form bringt, noch ½ Pfd. große Rosinen, 4 Loth Corinthen, 2 Loth würflig geschnittenen Citronat, nach Belieben auch 2 Loth feingehackte süße Mandeln einmischen.

b. Gerührter Gugelhopfen. Man rühre 1 Pfd. leicht erwärmte Butter zur Sahne und schlage dann mit einem hölzernen Löffel nach und nach 1 Pfd. feines Mehl und 12 Eier dazu, der Art, daß man abwechselnd 1 Löffel Mehl und 1 Ei verrührt, so daß die Masse ganz leicht und wohl 1 Stunde gerührt ist; ein wenig Bierhefe mit lauer Milch verrieben wird gut dazu gemischt, schließlich rührt man noch ½ Pfd. (oder weniger) ganz fein pulverisirten Zucker dazu, mit etwas Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser und füllt wie oben eine Form zur Hälfte voll. Man läßt eine Stunde langsam gehen oder bis die Form nahezu voll ist und bäckt dann in einem guten Ofen.

Mandeln, Rosinen, candirte Orangenschalen und dgl. kann man auch hier nach Belieben anwenden.

c. Altdeutscher Napfkuchen. ½ Pfd. Butter rührt man zu Schaum und mischt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 20 Loth feines Weizenmehl darunter. Gleichzeitig läßt man ½ bis ¾ Pfd. Zucker mit 4 Loth süßen und 1 Loth bittern, mit etwas Eiweiß sehr feingestoßenen Mandeln und mit dem Gelben von 8 Eiern recht dick und schaumig rühren, mischt alsdann beide Massen unter einander, fügt ein wenig Muskatblüthe und fein gepulverte Cardemome hinzu, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier unter die Masse, füllt in Form wie oben und bäckt in mäßig heißem Ofen etwa eine Stunde.

Anm. Dies ist eine sehr gute Masse, allein wer nicht sehr gut mit dem geschlagenen Eiweiß bei der Bäckerei umzugehen weiß, thut besser

ein paar Löffel gute Hefe mit einzurühren und nach der vorhergehenden Vorschrift zu verfahren.

Himbeeressig. Auf 1 Pfund reife Himbeeren gieße man 2 Pfund guten Weinessig, läßt etwa 8 Tage lang in einem Glase gut verkorkt stehen und preßt dann das Ganze aus; man kocht dann den klaren Essig mit ½ Pfund weißen Zucker, schäumt gut ab und verwahrt die Flüssigkeit in kleinen, wohlverschlossenen Flaschen.

Feiner wird das Produkt, wenn man guten Essig wiederholt auf reife Himbeeren gießt und den klaren Essig zuletzt, ohne die Himbeeren auszupressen und ohne Zucker zuzusetzen, durchseiht, in Flaschen gut verkorkt und diese noch dünstet im Kessel, wie beim Einmachen angegeben ist.

Himbeersyrup (s. Fruchtsyrupe.)—Einen guten künstlichen Himbeersyrup bereitet man in folgender Weise: Eine kleine Handvoll Malvenblüthen übergießt man mit einem Pint Wasser und setzt ½ bis ¾ Loth Weinsteinsäure zu und schüttelt nun gelegentlich um. Nach etwa 24 Stunden hat das Wasser eine schöne Himbeerfarbe angenommen und man filtrirt es nun von den Blüthen, löst darin 1 Pfund weißen Zucker und fügt etwas Himbeeräther und Himbeerspiritus zu. Dieser kalte Auszug gibt einen feineren Syrup als wenn man die Malven kocht; nur nehme man nicht zu viel von dem künstlichen Himbeeräther.

Hollunderblumen (s. Fliederblumen).

Holz beizen, um feinere Holzarten nachzuahmen.

Mahagony-Beize für harte Hölzer. Man beize das Holz zuerst mit Salpetersäure, welche man vermittelst eines an einem Stocke befestigten Lappen aufträgt; dann überstreicht man es mehrmals mit einer Lösung von Alkanawurzel, zerkleinert 1 Theil, Aloe und Drachenblut, zerstoßen von jedem 2 Theile in Alkohol 32 Theile, (die man in gelinder Wärme digerirt, bis die Farbe genügend scheint, und dann durch Löschpapier filtrirt) und reibt dann zuletzt mit recht altem Leinöl ab.

Walnuß-Beize. Man überstreicht die weißen Holzflächen mit einer concentrirten Lösung von übermangansaurem Kali in Wasser, die man lauwarm aufträgt. Bei manchen Holzarten muß man zweimal überstreichen, um die gewünschte Schattirung zu erhalten. Die Wirkung ist, daß das angewendete Salz durch die Holzfaser zersetzt wird und diese dabei die färbenden Bestandtheile in sich aufnimmt. Abwaschen ist nur nöthig, wenn man die Gegenstände noch varnischen will. Diese Wallnußholz-Nachahmung (die überdies sehr billig ist) ist oft kaum vom ächten Holze zu unterscheiden.

Holz schwarz beizen. Man bürste das Holz erst gut mit heißer Kalkmilch, um alles Fett zu entfernen. Dann giebt man 2 bis 3 gute Anstriche mit einer Abkochung von Blauholz und Galläpfeln, nachdem man vorher erst den Kalk mit einer harten Bürste wieder entfernt und das Holz geglättet hat; hierauf bestreicht man mit etwas Essig, in welchem eiserne Nägel gelegen haben. Wenn die Farbe schwarz genug, reibt man gut ab mit einem Stück schwarzen Tuch und Leinöl, und, entweder gevarnischt oder polirt, wird es wie Ebenholz aussehen und Jahre lang alle Arten Wetter ertragen.

Honigkuchen (s. Zuckergebäck).

Hühneraugen (Leichdorn). Als eines der sichersten Mittel wird empfohlen eine Lösung von 1 Theil Chromsäure in 2 Theile Wasser, zweimal täglich aufzutupfen. Nach etwa 4 Tagen schäle man die schwarzbraune Kruste mit einem Messer weg, wiederhole das Betupfen u. s. w. bis das Hühnerauge verschwunden ist. Ebenso behandelt man Warzen. Das Mittel ist ganz schmerzlos, ist aber giftig, weshalb man es vorsichtig aufzubewahren hat.

Das Auflegen von einem passenden Stück einer Citrone, das man mit einem Leinenstreifen befestigt oder eines kleinen Umschlages von Brod und Essig (beide Abends vor dem Schlafengehen angewendet) ebenso das gelegentliche Betupfen mit Essigsäure, ferner das Bepinseln mit einer dicken Auflösung von arabischen Gummi alle Abend werden ebenfalls als sehr wirksam empfohlen.

J.

Insektenpulvertinctur. Man bereitet dieselbe, daß man eine Quantität des ächten Insektenpulvers mit etwa der achtfachen Menge verdünnten Alkohol digerirt und nach etwa 8 Tagen filtrirt; will man dieselbe stärker haben, so nimmt man beliebig weniger Alkohol. Diese Tinctur läßt sich an manche Orte leichter anwenden, als das Pulver und dient außerdem dazu, daß man sich durch Einreibungen mit derselben gegen Flöhe, Wanzen u. s. w. schützt.

Interessen von irgend einer Summe für irgend welche Zeit (Jahre, Monate, Tage) und zu einem beliebigen Zinsfuße lassen sich einfach berechnen auf folgende Weise:

Man reduzirt die Jahre zu Monaten, fügt die etwaigen Monate dazu, und nimmt ein Drittel der Tage und setzt diese Zahl hinter die Monate durch ein Comma getrennt (in Decimalform) und multiplicirt dann diese ganze Zahl mit der halben Summe des Capitals, und man hat dann die Zinsen zu 6 Prozent,

Z. B.: Die Interessen von $1000 für 2 Jahre 4 Monate 12 Tage.
Man hat also 28,4, multiplicirt mit halb der Summe
des Capitals 500

$142,000

Für 7 Prozent hat man die Interessen zu 6 Prozent um ein Sechstel zu vermehren, für 8 Prozent um ein Drittel, für 9 Prozent um ein Halb, für 10 Prozent um zwei Drittel, für 11 Prozent um fünf Sechstel, für 12 Prozent hat man den 6 Prozent Betrag zu verdoppeln.

Johannisbeeren-Wein (s. Fruchtweine). Einen besonders guten Wein geben die schwarzen Johannisbeeren, welche in dieser Beziehung mehr Beachtung verdienen, als sie gewöhnlich finden. Meistens gönnt man den schwarzen Johannisbeeren kaum einen Platz im Garten, weil nur sehr Wenige die reifen Früchte ihres eigenthümlichen Geschmackes wegen essen mögen; aber gerade wegen ihres Aromas geben die schwarzen Johannisbeeren ein sehr gutes Gelee nicht blos, sondern auch einen ganz vortrefflichen Wein, entweder allein, oder mit rothen Johannisbeeren in beliebigen Verhältnissen gemischt; Farbe und Geschmack eines solchen Weines sind ausgezeichnet.

Man nehme zur Weinbereitung nur die reifsten Früchte und lasse sie wo möglich noch ein paar Tage an der Sonne ausgebreitet stehen. Beim Zerstampfen sorge man, daß man die Kerne der Beeren nicht auch zerquetscht, weil diese dem Weine einen schlechten Geschmack geben.

Vorschriften: 1 Quart Saft, 2 Quart Wasser und 2 Pfund Zucker geben einen guten Wein, der, ein paar Jahre alt, ausgezeichnet und ganz dem Madeira ähnlich wird, namentlich wenn man einige Rosinen zusetzt oder etwas guten Cognac (letzteren beim Abfüllen auf ein reines Faß).

1 Quart Saft, 2 Quart Wasser und 1½ Pfund Zucker geben einen leichten Wein, der bälder fertig und trinkbar wird.

Anm. Je saurer die Früchte sind, desto mehr Wasser muß man zusetzen (s. Fruchtweine). Man kann aber auch noch beim ersten Abziehen, wenn man den Wein zu sauer findet, noch Wasser und Zucker zusetzen, um den Geschmack zu verbessern.

Johannisbeer-Champagner bereitet man wie Stachelbeer-Champagner (s. daselbst).

Johannisbeeren-Cultur. Um gute und große Früchte zu ziehen, lasse man die Sträuche nicht in wildes Buschwerk verwachsen. Manche empfehlen nur hochstämmige Sträuche oder Stämme zu ziehen; und zu dem Ende im Frühlinge Schnittlinge mit dem obern spitzen Ende in die Erde zu pflanzen.

Andere dagegen empfehlen gute Büsche von 4 bis 6 Schößlingen in ebenmäßiger Entfernung. An den Büschen schneide man jährlich die schwächlichsten Triebe aus, ganz früh im Frühjahr, und verkürze die

ſtarken. Nach Düngung und Umgrabung des Landes unter den Sträuchen beſchütte man daſſelbe mehrere Zoll dick mit ausgelaugter Aſche oder Steinkohlenaſche; gelegentliches Begießen mit Rindsblut wird als beſonders gut empfohlen. Bei trocknem Wetter „mulche" man, d. h. bedecke die ganze Bodenoberfläche unter den Büſchen 3 bis 4 Zoll hoch mit feuchtem Stroh und Blätterwerk und namentlich Kuhdünger, wodurch der Grund feucht erhalten wird und Pflanzen und Früchte beſonders gedeihen.

Irish Stew. An einem kalten Wintertage iſt dies (wie der Amerikaner ſagt) ein ſchmackhaftes Ding; aber es iſt nicht jedes beliebige Gemengſel von Rindfleiſch und allerlei Vegetabilien ein "Irish Stew." Man kann ſo wenig einen wahren Irish Stew aus Rindfleiſch machen, als Erbſenſuppe aus Kieſelſteinen, Hammelfleiſch iſt die Baſis und dann iſt dieſer Stew nicht blos ein gutes, ſondern auch ökonomiſches Gericht, da das Nackenſtück vom Hammel gerade dazu gewöhnlich vorgezogen wird. Dies Stück wird in Stücke zerſchnitten wie Coteletts und dieſe vom Blute rein gewiſcht. Zu 2½ Pfund Hammelfleiſch gehören nun 8 Kartoffeln von ziemlicher Größe, 4 kleine Zwiebeln und 1 Quart Waſſer.

Für das Fertigmachen nun iſt Urtheil nöthig; das Fleiſch muß gut gar ſein, ſo daß es leicht von den Knochen kommt (denn dieſes Abnagen von den Knochen bildet einen Theil des Vergnügens beim Eſſen eines ſolchen Stews) und die Kartoffeln müſſen bis zu dem Punkte gekocht ſein, wo ſie gerade in Stücke zerfallen wollen und ein gutes Theil der Brühe eingeſogen haben. Wenn daher das zu verwendende Fleiſch irgend zähe erſcheint, ſo iſt es beſſer, daſſelbe eine Zeit lang allein zu ſchmoren; dann fügt man die Kartoffeln, in dicke Stücke geſchnitten, dazu, ebenſo die Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Es wird noch ganz heiß ſervirt, weil das Hammelfett leicht hart wird.

Manche machen einen ſolchen "Stew", indem ſie die Hammelfleiſchſtücke erſt mit einigen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz und wenig Waſſer etwa ½ Stunde ſchmoren, die Kartoffeln werden inzwiſchen mit der Schale gekocht, geſchält und zerſtampft und etwas Rahm oder Milch in dieſen heißen Brei gerührt. Dann wird in eine tiefe Schüſſel eine Lage dieſes Kartoffelbreis gegeben, darauf die gekochten Hammelſtücke, und dieſe werden mit den übrigen Kartoffeln bedeckt und das Ganze wird im Ofen gebacken. Aus der Brühe, in welcher das Fleiſch geſchmort wurde, wird eine Sauce angemacht. Dies giebt ein ſchmackhaftes und billiges Gericht.

K.

Käſe. Schnell-Käſebereitung. Nach Trommer kann man einen magern Käſe in wenig Tagen von beſter Reife und Wohlgeſchmack herſtellen, wozu ſonſt Wochen und Monate nöthig ſind, dadurch, daß man den friſchbereiteten Käſe mit ſoviel

Salmiakgeist oder kohlensauren Ammoniak in Berührung bringt, daß die in ihm enthaltene Milchsäure neutralisirt wird. Hierdurch wird fast augenblicklich dieselbe Veränderung im Käse hervorgebracht, welche ohne Zusatz von Ammoniak erst nach einigen Wochen, unter Entwickelung des bekannten Käsegeruchs eintritt. Während des Lagerns geht nämlich der Käse in eine Art von Fäulniß über, wobei sich viel Ammoniak entwickelt, welches dann ebenfalls zunächst die vorhandene Säure neutralisirt, und hierauf scheint das sogenannte Reifwerden, wenigstens bei magerm Käse, hauptsächlich zu beruhen. Will man bei größerer Fabrikation den aus abgerahmter saurer Milch bereiteten Käse auf diese Weise schnell genießbar machen, so versetze man den Käse durch erhöhte Temperatur in einen dichtern Zustand und trenne nach bekannter Weise von den Molken. Man schlägt ihn dann in Leinwand und preßt ihn zwischen Löschpapier, bis ziemlich alles Wasser verloren. Die Masse wird nun mit Salz und Kümmel gewürzt und so viel Salmiakgeist oder gepulvertes, kohlensaures Ammoniak in kleinen Portionen und unter beständigem Durchrühren dazu gemischt, bis der größte Theil der Milch verschwunden ist. Diese Masse braucht nur noch geformt und getrocknet zu werden, und ist dann vollständig fertiger, magerer Käse.

Nach einer speciellen Vorschrift soll man ½ Pfd. Ammonium carbonicum (kohlensaures Ammoniak) gepulvert in 1 Quart Milch auflösen und davon dem getrockneten und zerriebenen Käsequark so viel zusetzen, daß auf 1 Pfd. Käse etwa ¼—½ Loth Ammoniak kommt.

Kaffee. Das Rösten oder Brennen des Kaffees ist von der größten Wichtigkeit für die Gewinnnng eines guten Getränkes, denn durch das Rösten kommen erst die edlen Bestandtheile zur Entfaltung. Aus rohem Kaffee kann man kein genießbares Getränk bereiten. Ein Kaffee von dunkel gerösteten Bohnen wird zwar auch dunkelgefärbter und der Geschmack desselben anscheinend stärker, allein das Edelste des Kaffees ist in den dunkel gerösteten Bohnen größtentheils verloren; in den schwarzgerösteten Bohnen sind die Hauptbestandtheile des Kaffees gänzlich zerstört; ein davon bereitetes Getränk hört auf Kaffee zu sein.

Ehe man röstet, lese man sorgfältig alle fremden Bestandtheile, wie Steinchen, Holzstücke, verschimmelte und schwarze Bohnen sorgfältig aus; ja, von Vielen wird empfohlen, den Kaffee vor

dem Rösten noch 2 Mal in lauwarmem (ja nicht heißem) Waſſer 5 bis 10 Minuten lang zu waſchen, in einem Durchſchlage abtropfen zu laſſen, und dann auf einem reinen Tuche ausgebreitet zu trocknen. Dieſes Waſchen, was immer unmittelbar vor dem Brennen vorgenommen werden ſoll, iſt nothwendig, wenn die Bohnen, was häufig der Fall iſt, künſtlich grün oder ſonſtwie gefärbt ſind.

Das Röſten ſelbſt läßt ſich am bequemſten vornehmen in einer ſogenannten Kaffeetrommel, aber es geht ebenſo gut in einer offenen eiſernen Pfanne, wo man den Prozeß leichter beobachten kann. Man ſorge für ein ziemlich ſtarkes und gleichmäßiges Feuer und bewege die Trommel ebenmäßig, oder, bei Anwendung einer offenen Pfanne, rühre man die Bohnen beſtändig regelmäßig um, damit der ganze Kaffee gleichmäßig der Röſtung unterliegt. Merkt man nun einen ſtarken Kaffeegeruch, fangen einzelne Bohnen an zu kniſtern und knacken, geht die Färbung des Kaffees von einer hellen Zimmtfarbe in ein kaſtanienbraun — dann hat die Röſtung den rechten Grad erreicht; zu ſogenannten Schwitzen der Bohnen ſoll es nie kommen. Man breite nun den Kaffee in einer dünnen Schicht auf einer großen Schüſſel oder Blech auseinander, laſſe ihn ſo raſch abkühlen und verwahre ihn in wohlverſtopften blechernen oder gläſernen Gefäßen an einem trockenen Orte auf.

Ueber die beſte Methode der Bereitung des Kaffeegetränkes herrſchten früher und herrſchen noch heute verſchiedene Meinungen unter den Verehrern und Liebhabern eines „guten Kaffees", und ſo werden im ganzen 3 verſchiedene Methoden befolgt, um den Kaffee zu bereiten, nämlich: 1. Kochen, 2. Infuſion, 3. Filtration.

„Kaffeekochen" iſt der Ausdruck, den wir faſt allgemein gebrauchen und hören, wenn von der Bereitung des Getränkes die Rede iſt; doch beſteht die wahre „Kaffee-Kochkunſt" gerade hauptſächlich darin, den Kaffee nicht zu kochen, ſondern blos das Waſſer dazu. Leider aber glauben Viele zu verlieren, wenn ſie ihr Kaffeepulver nicht tüchtig auskochen (wie das vor Zeiten allgemein Mode war); ja, die Meiſten meinen, guter Kaffee müſſe auch dick und ſchwarz ſein, ſonſt ſei es nicht Kaffee, und ſo wird aus Gewohnheit und Vorurtheil mehr ſchlechter als guter Kaffee getrunken, und zwar um ſo ſchlechter, je länger der Kaffee gekocht wird, weil die beſten aromatiſchen Beſtandtheile des Kaffees ſehr flüchtiger Natur ſind und durch das Kochen verfliegen. Beſſer ſind deshalb die beiden andern Methoden, der Infuſion und Filtration.

Es iſt noch nicht ſo lange her, daß der bekannte Profeſſor Liebig es für der Mühe werth hielt, die Kaffeetrinker darüber aufzuklären, wie man nach ſeiner Meinung, nach wiſſenſchaftlichen Grundſätzen, am beſten einen wohlſchmeckenden und geſunden Kaffee bereiten müſſe. Liebig's Vorſchrift zur Kaffeebereitung lautet alſo:

Man ſetzt drei Viertel des Kaffeepulvers, welches man zu dem Getränke verwenden will, mit dem nöthigen Quantum kalten Waſſers auf das Feuer, bringt es zum Sieden und läßt dieſe Miſchung volle zehn Minuten kochen. Dann wird das zurückgehaltene Viertel Kaffeepulver

eingetragen und das Kochgeschirr sogleich vom Feuer entfernt, es wird bedeckt und 5 bis 6 Minuten ruhig stehen gelassen; beim Umrühren setzt sich alsdann das auf der Oberfläche schwimmende Pulver leicht zu Boden, und der Kaffee ist jetzt, vom Pulver abgegossen, fertig.

Wie Liebig selber sagt, „findet sein Kaffee bei Solchen, die ihn zum erstenmale trinken, keinen besonderen Anklang," was sehr natürlich ist, denn man erhält nach Liebig's Vorschrift nur eine ähnlich dickliche und schlechtschmeckende Brühe, wie man sie gewöhnlich in Gaarküchen, Boardinghäusern und Restaurationen findet, wo der Kaffee in Vorrath stundenlang im Kochen erhalten wird und dann ein Getränk bildet, das einen Kaffee-Kenner und -Liebhaber zur Verzweiflung bringt. Liebig sagt freilich zum Troste: man solle mehr die guten Wirkungen seines Kaffees beachten, als den Geschmack desselben; aber welche gute Wirkungen kann ein schlechter Kaffee haben? Kein „Kaffeetrinker" wird solchen chemischen Kaffee zum zweitenmale verlangen.

Die Infusion des Kaffees gibt ein viel besseres Getränk als das Kochen. Man bringt das Wasser zum Sieden, schüttet den gemahlenen Kaffee hinein und entfernt das Kochgeschirr alsbald vom Feuer. Man läßt es einige Minuten ruhig stehen und schüttet es dann ein paar Mal gelinde um. Nach einigen weiteren Minuten wird dann das Kaffeepulver zu Boden gesunken und der Kaffee zum Genusse fertig sein. Diese Methode gibt einen guten, aromatischen Kaffee.

In vielen Familien verbindet man (oft um zu sparen, wie man meint) diese Methode mit der vorigen. Man rührt nämlich den gemahlenen Kaffee in das siedende Wasser und läßt ihn dann noch einige Zeit auf dem Feuer ein paar Mal aufwallen. Man erhält so zwar einen stärkeren, d. h. mehr Extract enthaltenden, dunkel aussehenden Kaffee, verliert aber durch das Kochen an den feineren aromatischen Bestandtheilen des Kaffees. Zu empfehlen möchte deshalb vielleicht diese Art der Kaffeebereitung nur da sein, wo man eine ordinäre Sorte Kaffee mit unangenehmem Aroma hat; durch ein längeres Kochen ginge dann das schlechte Aroma theilweise verloren.

Die Filtration gibt jedenfalls für die Kaffee-Liebhaber und -Kenner das beste Getränk. Man bedarf dazu eines mit feinen Löchern versehenen Gefäßes aus Porcellan oder Blech, in welches man das Kaffeepulver schüttet. Auf dieses gießt man erst nur so viel kochendes Wasser, daß dadurch das Kaffeepulver nur befeuchtet wird, und bedeckt das Gefäß alsbald mit einem passenden Deckel. Von Zeit zu Zeit wiederholt man nun den Aufguß in etwas größerem Maße so lange, bis man die gewünschte Quantität Kaffee filtrirt hat. Das Wasser muß stets lebhaft kochen, wenn man es aufgießt, und die vorher aufgegossene Portion immer erst abgelaufen sein.

Viele gebrauchen zum filtriren noch einen sogenannten Filtrirsack von Barchent oder dergl.; allein ein solcher, wenn er auch noch so rein gehalten wird, gibt meistens dem Kaffee einen unangenehmen Beigeschmack und macht überdies ganz unnütze Mühe.

Das Filtriren des Kaffees durch ein einfaches, feindurchlöchertes Blechgefäß hat durchaus keine Schwierigkeiten; nur muß die Größe ei-

nes solchen Blechtrichters im richtigen Verhältniß stehen zu der Quantität Kaffee, welche man wünscht; — die feinen Löcher müssen nur den unteren Theil desselben einnehmen, so daß das Wasser erst durch einen großen Theil des Kaffees durchgehen muß, ehe es einen Ausweg finden kann; der Kaffee endlich selber muß nicht zu fein gemahlen sein, damit das Pulver die Löcher nicht verstopft.

Man hat noch empfohlen, den Kaffee nach dem Filtriren wieder bis zum Kochen zu erhitzen und dann nochmals überzugießen; allein das würde einen guten Kaffee nur verderben.

Andere rathen, den filtrirten Kaffee kurz vor dem Auftragen wieder über dem Feuer zu erhitzen, bis sich am Rande des Gefäßes ein wenig weißer Schaum bildet, ohne ihn jedoch kochen zu lassen; allein auch hierdurch schon wird der reine Kaffeegeschmack sehr verändert, und außerdem wird diese subtile Operation auch ganz überflüssig, wenn man den Kaffee nicht eher macht, als bis man ihn nöthig hat und dann die Kaffeekanne erst mit kochendem Wasser ausspült und während des Filtrirens auf eine heiße Platte oder in heißes Wasser stellt.

Je nach der Bereitungsweise kann man aus demselben Kaffee ganz verschieden schmeckende Getränke erhalten. Das eigentliche, erst durch das Rösten gebildete Kaffee-Aroma ist ein sehr subtiler Stoff und bedarf daher besondere Aufmerksamkeit, wenn man dasselbe in seiner Tasse Kaffee genießen und nicht in der Luft verfliegen lassen oder durch falsche Behandlung überhaupt verderben will. An Orten, welche sich durch einen guten Kaffee einen besonderen Namen erworben haben, röstet man den Kaffeebedarf täglich frisch; ja es gibt Feinschmecker, welche für jede Portion sich den Kaffee frisch rösten, mahlen und gleich bereiten lassen, was natürlich den wohlschmeckendsten Kaffee liefern muß. Derartige umständliche Prozesse lassen sich freilich nicht in jeder Familie alle Tage ausführen, allein mit ein wenig mehr Sorge bei der Kaffeebereitung könnten viele Familien täglich ohne Zweifel einen besseren Kaffee trinken, als es meistens der Fall ist; kann man auch nicht alle Tage den besten Kaffee haben — man lasse die Köchin wenigstens sorgen, daß man ihn nie schlechter hat, als nöthig ist.

Verbesserung des Kaffees. Setzt man dem Wasser ein klein wenig doppeltkohlensaures Natron zu, so wird der damit bereitete Kaffee ungemein verbessert. Etwa 1 Quentchen auf 1 Pfund gemahlenen Kaffee gerechnet ist genügend, ja noch weniger; man wird durchaus keinen alkalischen Geschmack wahrnehmen, aber den Kaffee wohlschmeckender finden, als ohne diesen Natronzusatz. Ganz besonders aber ist ein solcher, wenigstens gelegentliche, Natronzusatz zu empfehlen für Personen, welche an Stuhlverstopfung, Blutwallungen u. s. w. leiden.

Kaffee-Extrakt, Kaffee-Essenz. Bereitet man einen sehr concentrirten Aufguß von Kaffee, so kann man damit ohne weiteres, blos mit kochendem Wasser, einen ausgezeichneten Kaffee herstellen. Man übergießt nämlich etwa ½ Pfd. gemahlenen guten Kaffee mit etwa 1 Pfund kochendem Wasser, grade wie man den Kaffee durch filtriren macht. Diesen extra starken Kaffee-Extrakt bewahrt man in kleinen Fläschchen, und er erhält sich Wochen lang gut. Man erhält so eine

Eſſenz, die auf Reiſen, Landparthien u. ſ. w. ſehr bequem iſt, denn man kann augenblicklich damit einen ſehr guten Kaffee herſtellen, dadurch, daß man, je nachdem man ſchwächeren oder ſtärkeren Kaffee wünſcht, 4 bis 6 Kaffeelöffel voll dieſer Eſſenz in eine Taſſe gießt und dieſelbe dann mit kochendem Waſſer auffüllt.

Das Aufbewahren des geröſteten Kaffees muß ſehr ſorgfältig geſchehen. Selbſt der auf das ſorgfältigſte geröſtete Kaffee verliert von Tag zu Tage mehr und mehr von ſeinen guten aromatiſchen Beſtandtheilen in Folge der Einwirkung der Luft, weshalb man lieber keine zu große Quantität in Vorrath röſte. Den Kaffee gar gemahlen aufzubewahren, iſt ganz unrätlich, weil man ſo die Verflüchtigung und Veränderung ſeiner edlen Beſtandtheile gar nicht verhindern kann.

Will man dennoch aus irgend einem Grunde Kaffee in Vorrath geröſtet längere Zeit aufbewahren, ſo wird empfohlen, denſelben vor den ſchädlichen Veränderungen durch den Luftzutritt dadurch zu ſchützen, daß man ihm künſtlich einen Ueberzug von Zucker gibt. Das geſchieht dadurch, daß man am Ende der Röſtung, ehe die Bohnen aus dem ſehr heißen Gefäß genommen werden, gepulverten Zucker auf dieſelben ſtreut: ungefähr 1 Loth Zucker auf 1 Pfd. Kaffee. Der Zucker ſchmilzt alsbald und überzieht nun, wenn man den Kaffee durch Rühren oder Schütteln gut durcheinander miſcht, alle Bohnen mit einer dünnen, luftdichten Schicht Caramel. Durch dieſen, wie Firniß glänzenden Ueberzug, wird das Aroma in den Bohnen erhalten und kommt dann beim Mahlen deſſelben aufs ſtärkſte zum Vorſchein.

Gute Kaffee-Surrogate geben: Ausgeleſenes Korn und Weizen, die mit heißem Waſſer abgebrüht und gewaſchen, dann wieder getrocknet und wie der ächte Kaffee geröſtet werden. Manche kochen dieſe Fruchtkörner längere Zeit, bis ſie ſtark anſchwellen, ohne zu platzen, und behaupten, daß man ſo ein ausgezeichnetes Kaffeeſurrogat erhält. Gerſte (beſonders auch Malz) wird ebenfalls von vielen empfohlen. Ein wohlſchmeckendes Surrogat liefert das Roggenbrod, das man in kleine Würfel ſchneidet, gut austrocknet und dann zugleich mit etwas Kaffee in einer Trommel röſtet. Natürlich kann man auch Weizenbrod ebenſo verwenden.

Durch dieſes Zuſammenröſten mit ächtem Kaffee gewinnt man den Vortheil, daß die Brodſtückchen viel von dem Kaffee-Aroma in ſich aufnehmen, was ſonſt gewöhnlich verloren geht, wenn man den Kaffee allein röſtet. Ein ſehr feines Kaffee-Surrogat endlich liefert der Reis. Uebrigens röſte man auch die Kaffee-Surrogate niemals zu ſtark, wenn ſie der Geſundheit nicht ſchädlich werden ſollen.

Kaffee-Eſſenz. Unter dieſem Namen kommt, meiſt in kleinen Blechbüchſen, ein Artikel im Handel vor, welcher von Vielen verwendet wird, entweder allein zur Kaffeebereitung oder als Zuſatz zu wirklichem Kaffee, um denſelben ſtärker, d. i. dicklicher und dunkelgefärbter zu machen.

Derartige Kaffee-Eſſenzen werden auf folgende Art fabrizirt: Eine Quantität Molaſſes (mit Zuſatz von etwas Weinſteinſäure) wird auf dem Feuer eingekocht, bis er ganz dunkel iſt, dann wird ein Pulver aus

Gerste, welche gereinigt, wie Kaffee geröstet und fein gemahlen wurde, zu dem Molasses gegeben und das Gemisch unter stetem Umrühren eingedickt, bis es ganz schwarz und bitter wird. Jetzt wird die Masse auf mit Fett bestrichene Platten gegossen und nach dem Erkühlen wieder pulverisirt und in Blechbüchsen gefüllt.

Aechter deutscher Gesundheits-Kaffee, in kleinen Papierkapseln, ist nur ein wahres Kraut- und Rübengemisch; denn alle möglichen Wurzeln, Dickwurzeln, Kohlrüben, Kartoffelschalen u. s. w. werden zusammen geröstet, gemahlen ꝛc., und dann unter obigem Titel in die Welt geschickt. Wer solchen ächten Gesundheits-Kaffee beständig gebraucht, wird allerdings die Wirkung desselben auf seine Gesundheit früher oder später wahrnehmen: seine Gesundheit wird immer schlechter werden.

Kalk-Anstriche. Das Weißeln, Weißwaschen der Zimmerdecken und Wände geschieht in der Regel mit hinlänglich verdünntem gelöschten Kalk. Dieser einfache Kalkanstrich verliert indessen bald wieder sein gutes Aussehen, weil er sich leicht abreiben läßt, und theilt überdies auch anderen Gegenständen, wie Kleidungsstücken u. s. w., welche mit ihm in Berührung kommen, leicht die weiße Farbe mit. Empfehlenswerther sind deßhalb Mischungen wie die folgenden, welche einen bessern und dauerhaftern Anstrich geben und auch nicht abfärben:

1. Man rühre ungefähr 4—8 Unzen Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt und gießt dann unter Umrühren kochend Wasser zu, bis man die Consistenz der gewöhnlich gekochten Stärke erhält. Dies gießt man noch heiß in einen Eimer voll der Kalkmischung, fügt 1 Pfund weißer Schlemmkreide dazu und mischt Alles gut durcheinander. Ein wenig „Blau-Wasser" kann man noch dazu fügen, wenn man den Anstrich etwas bläulich wünscht.

Der Anstrich wird noch besser, wenn man zu dem obigen Mehlkleister anstatt des Wassers, Milch nimmt; ja, Viele empfehlen auch zum Löschen des Kalkes Milch, anstatt des Wassers zu verwenden.

Als ganz ausgezeichnet wird folgende Composition empfohlen: Zwei Unzen frisch gelöschter Kalk werden mit abgerahmter Milch erst zu einem Rahm angerührt, dann noch weitere Milch zugefügt, bis man im Ganzen 2 Quart verwendet hat; zuletzt werden 5 Pfd. Schlemmkreide aufgestreut und gut eingerührt.

Andere Farbstoffe können noch zugesetzt werden; dieser Anstrich wird dem Oelfarbenanstrich von Bleiweiß ähnlich, er reibt sich nicht leicht ab, da das Casein der Milch durch die Einwirkung des Kalkes unlöslich geworden ist.

2. Besser und feiner soll der Anstrich werden, wenn man anstatt des Kalkes nur Kreide verwendet. Die feinste Kreide ist das „Pariser Weiß" (Paris white), die man für etwa 3 Cents das Pfund kaufen kann. Auf 16 Pfund dieses Pariser Weiß nimmt man überdies ½ Pfd. weißen durchsichtigen Leim, den man eine Nacht in kaltem Wasser ein-

weicht und am nächſten Morgen ſorgfältig erwärmt bis er vollſtändig aufgelöſt iſt. Das Pariſer Weiß wird mit heißem Waſſer angerührt zu der paſſenden Milchconſiſtenz, ſo daß es auf die Wände aufgetragen werden kann und dann die warme Leimlöſung gut damit vermiſcht. Dieſe Miſchung wird dann aufgetragen wie die gewöhnliche Kalkmilch, und ein Anſtrich reicht meiſt hin, um die Wände ꝛc. auf das feinſte zu reſtauriren. Wo man geringere Mengen nöthig hat, nimmt man die angegebenen Artikel im Verhältniß.

3. Der brillante "*Stucco whitewash*" an der Oſtſeite des Präſidenten-Hauſes in Waſhington, wird nach dem "National Intelligencer" in folgender Weiſe bereitet:

Man löſcht ½ Buſchel friſchen Kalk mit kochendem Waſſer und bedeckt das Gefäß, um den Dampf darin zu behalten. Dieſe Flüſſigkeit ſeiht man durch ein feines Sieb oder dgl., fügt 1 Peck Salz dazu, das man vorher in warm Waſſer wohl aufgelöſt hat; 3 Pfd. Reis, zu einer dünnen Paſte gekocht, werden kochend eingerührt, ferner ½ Pfd. Spaniſch Weiß und 1 Pfd. guter Leim, der erſt eingeweicht und dann im Waſſerbade vollſtändig aufgelöſt worden iſt; dann fügt man 5 Gallonen zu, rührt Alles gut durcheinander und läßt es einige Tage gut zugedeckt ſtehen.

Dieſe Miſchung ſollte recht heiß aufgetragen werden, weshalb man ſie in einem Keſſel auf einem tragbaren Ofen halten kann. Sie paßt ebenſo gut als Oelfarbe für Holz-, Backſtein- oder Steinwerk, und erhält ihren Glanz viele Jahre. Andere Farbſtoffe können noch zugeſetzt werden, um beliebige Schattirungen zu erhalten, ſo Spaniſch Braun, Gelber Ocker, Chromgelb u. ſ. w., in welchen Fällen man zweckmäßig erſt einen Probeanſtrich auf eine Schindel macht, um ſo beſſer die nöthige Farbenquantität zu beſtimmen.

4. Kalkanſtrich für Außenwerke, Fenzen ꝛc. Man nehme guten Kalk, löſche ihn mit heißem Waſſer und nehme zu einer etwa einen Eimer füllenden Quantität ein Pfund Talg oder anderes reines Fett, wenn es übrigens auch ranzig und für die Küche unbrauchbar ſein ſollte. Alles Waſſer wird hinzu gethan, ehe das Löſchen vorüber iſt, und ſo vollſtändig rein möglich gemiſcht. Dieſe Maſſe bildet eine unlösliche Kalkſeife in dem Anſtrich, die, wenn der Kalk mit kaltem Waſſer gelöſcht wird, ſich oft in kleine Klümpchen zertheilt. Wenn die Miſchung gut gemacht iſt, wird der Anſtrich ſehr glatt und nur wenig vom Regen angegriffen.

5. Feuerfeſter Anſtrich für Schindeldächer u. ſ. w. Ein Anſtrich bereitet aus Kalk, Salz und feinem Sand oder Holzaſche, und wie der gewöhnliche Kalkanſtrich aufgetragen, gibt eine gute Decke für, namentlich alte, Schindeldächer, die dadurch in einem gewiſſen Grade feuerfeſt werden; überdies werden dadurch alte Schindeldächer wieder gut reſtaurirt.

Kamillen-Thee wird von Vielen als Hülfsmittel gegen alle mögliche Leiden getrunken; ſehr viele Wöchnerinnen z. B. pflegen dieſen Thee zu trinken, ohne meiſt ſelber recht zu wiſſen warum.

Linderung und Nutzen kann dies Getränk bringen bei nervösem Magenkrampf und Kolik, Uebelkeit, Krämpfen u. s. w.; aber der Kamillenthee kann auch nachtheilig wirken und schadet bei starkem Fieber und entzündlichen Zuständen überhaupt.

Mit Recht wird deshalb in neuerer Zeit vielseitig davor gewarnt, Säuglingen Kamillenthee zu geben, weil er diesen durch seine aufregenden Wirkungen schade. In der That würden Viele, namentlich Frauen, auch oft besser thun, anstatt ihres altgewohnten Kamillenthees, eine Mischung von Kamillen mit Fliederblüthen oder blos Fliederblüthen mit Fenchel oder Anis zu ihrem Linderungsthee zu verwenden.

Sehr häufig wird der Kamillenthee nicht richtig bereitet und er veranlaßt dann Aengstlichkeit, Uebelkeit, sogar Erbrechen ꝛc. Um diesen Thee richtig zu machen, darf man die Kamillen durchaus nicht mit dem Wasser kochen, sondern die Blumen mit kochendem Wasser blos aufgießen und nur einige Minuten ziehen lassen. Man nimmt zu diesem Zwecke etwa 2 Quentchen (einen starken Eßlöffel voll) trockene Kamillen auf ½ Pint kochend Wasser.

Kerosine-Lampen und Oel. Will man vor den mancherlei Unglücksfällen, die durch die Benutzung des Kohlöls noch so häufig vorkommen, sicher sein, so untersuche man immer selber das Oel, welches man als Leuchtmaterial benutzen will, und vertraue nicht auf die hochklingenden Namen, wie Sicherheits-Oel u. s. w., weil gewissenlose Verkäufer nicht selten unter solchen Namen die gefährlichsten Flüssigkeiten verkaufen.

Man gieße etwas von dem Kohlöle, welches man untersuchen will, in eine Tasse oder dergl. und bringe einen brennenden Fidibus an die Oberfläche. Läßt sich das Oel in einer warmen Stube so durch ein brennendes Schwefelholz oder Papier anzünden, so ist es so gefährlich wie Schießpulver und sollte niemals in irgend einer Lampe zur Beleuchtung benutzt werden. Die verderblichen Explosionen der Kohlöllampen entstehen nämlich dadurch, daß gefährliches Oel schon bei gewöhnlicher Zimmertemperatur verdunstet, dieses Oelgas (Naphtha) dann sich mit der Luft mischt und diese Mischung dann Feuer fängt und in der Lampe ꝛc. explodirt. Ein gutes Kerosineöl darf daher in einer Temperatur unter 110° Fahrenheit kein brennbares Gas von sich geben; erst wenn es zu diesem Grade erhitzt wird, fängt es Feuer. Das obige einfache Experiment ist zur Untersuchung der Sicherheit vollständig genügend.

Die Kohlöl-Lampe untersuche man ebenfalls auf ihre Sicherheit. Der Docht in derselben muß vollständig den Zugang zum Oelbehälter ausfüllen. Ist der Docht zu schmal, so bildet sich ein offener Kanal von außen bis zum Petroleum, durch welchen die Luft eindringt und sich mit den Petroleumdämpfen (die im warmen Zimmer und namentlich von unreinem Kohlöl sich stets verflüchtigen) mischt. Ein solches Gemenge von Luft und Petroleumgas in der Lampe ist es nun, was so leicht explodirt und dann gewöhnlich großes Unglück anrichtet, dadurch daß es durch eine rasche Bewegung der Lampe od. drgl. sich entzündet. Vor allen Dingen aber sorge man für ungefährliches Oel.

Kirschwasser, künstliches, welches im Geruch und Geschmack dem ächten und theuern Schweizer Kirschenwasser gleichen soll, bereitet Reimsch wie folgt: Eine Hand voll frische Pfirsichblätter zerstößt man im Mörser zu einem feinen Brei, zerreibt diesen mit 4 Maaß Wasser und läßt ihn 2 Tage in einem steinernen Topfe bedeckt stehen; setzt 2 Maaß reinen Weingeist 95° Tr. zu, läßt nochmals einen Tag bedeckt stehen, destillirt dann 2½ Maaß über und setzt dem Destillat so viel Wasser zu, daß man eine Stärke von 60° Tr. erhält. Will man versüßen, so kocht man ½ Pfd. Zucker mit dem Wasser, welches zur Verdünnung des Destillates nöthig ist und gießt diesen Syrup zu dem Destillate.

Kitte. Die zu verkittenden Flächen sind stets vorher sehr sorgfältig zu reinigen; der Kitt muß mit allen Stellen der zu verbindenden Flächen gut in Berührung kommen, und der Gegenstand darf nicht eher wieder gebraucht werden, bis der Kitt genügend erhärtet ist.

1. Kitt für zerbrochen Glas, Porzellan u. s. w. Der beste Kitt für zerbrochene Geschirre in der Hauswirthschaft, ist einfacher Schellack (der oft in Form von Stäbchen verkauft wird). Die zu verkittenden Gegenstände sind erst so weit zu erwärmen, bis sie den Schellack schmelzen, wenn er mit ihnen in Berührung kommt. Dieser Kitt wird nicht von Wasser, Säuren, Oel ꝛc. angegriffen.

2. Käsekitt (Caseinkitt) für Glas, Porzellan, Holz, Stein und Metall. Alter magerer Käse, von der Rinde befreit, wird so lange mit heißem Wasser zusammengerührt und gewärmt, bis sich eine zähe, terpentinähnliche Masse gebildet hat. Mit dieser verarbeitet man in einem Mörser so viel zu Pulver zerfallenen Kalk, bis eine weiche, bildsame Masse entsteht. Der Käse nimmt höchstens den vierten Theil seines Gewichts Kalk auf.

Oder: Man zerreibe frischen, magern Käse oder Quark, oder durch Essig aus abgerahmter Milch gefälltes und gut ausgedrücktes Casein

Nahrhaft ist das Kleienbrod auch; auf alle Fälle so nahrhaft, als nur irgend das allerweißeste Brod von weiland Jenny Lind Flour oder eine der modernsten Sorten der Art sein kann. Allein nach der Nahrhaftigkeit sollen wir gar nicht so ängstlich fragen, als gewöhnlich in Lebensmittelangelegenheiten geschieht; sintemal wir in der Regel schon hinlänglich Nahrhaftes aller Art täglich zu uns zu nehmen pflegen; dann aber und hauptsächlich, weil das viele „Nahrhafte" was in den täglichen Mahlzeiten verzehrt wird, wie die Erfahrung lehrt, gar nicht so sehr in die individuelle gesunde Ernährung auszuschlagen pflegt, als man nach den Prozenten der verschlungenen Nahrungsstoffe erwarten sollte.

Nein, das Kleienbrod empfiehlt sich besonders deshalb, weil es nicht blos viel schmackhafter als das oft fade, superfeine Weißbrod ist, sondern auch unter Umständen viel verdaulicher. Sehr Viele wenigstens, die allerlei Beschwerden nach dem Genusse von selbst gutem Weißbrod empfinden, fühlen sich oft recht wohl bei dem täglichen Gebrauche von gutem Kleienbrode und bessern nicht selten durch den fortgesetzten Genuß dieses Brodes ihren schlechten Gesundheitszustand, besonders ihre schlechte Verdauung in kurzer Zeit außerordentlich. Aus diesem Grunde grade wird das Kleienbrod vielfach besonders Dyspeptikern, d. i. Leute mit ungesunder Verdauung (und deren gibt es eine ungeheuer große Zahl) dringend empfohlen.

In vielen Haushaltungen ist ausschließlich das s. g. Schwarzbrod, Roggenbrod, in Gebrauch, in der Meinung, daß dieses zuträglicher und gesünder sei als das Weizenbrod; allein dies ist ein falsches Vorurtheil, denn das Roggenbrod ist an und für sich schwer verdaulich und bildet leicht Säure bei schwachen Magen. Ueberdies enthält das Roggenbrod, wenn es nicht sorgfältig zubereitet wurde, nicht selten Essigsäure, die einen nachtheiligen und schwächenden Reiz auf Magen und Darm ausüben, während das Kleienbrod nicht blos ebenso nahrhaft, sondern auch leichter verdaulich und frei von Essigsäure ist. Der Zellstoff der Kleie geht freilich unverdaut durch den Darmkanal hindurch, aber er übt auf diesem Wege einen wohlthätigen Reiz, vermehrt so die Darmbewegungen, und bewirkt dadurch einen leichtern und regelmäßigern Stuhlgang. Aus diesem Grunde eignet sich Kleienbrod besonders für Personen, welche zu Sodbrennen u. drgl. neigen und namentlich an habitueller Hartleibigkeit leiden.

Aber auch ganz Gesunden ist der Genuß des Kleienbrodes,

wenn auch nur zur Abwechſelung, ſehr zu empfehlen; es handelt ſich hier nur um Ueberwindung eines Vorurtheils. Wer zum erſtenmale gut gebackenes Kleienbrot genießt, iſt meiſtens überraſcht von dem unerwarteten Wohlgeſchmacke deſſelben.

Wie ſchon oben bemerkt wurde, verſteht man unter „Kleienbrod" nicht ein Brod aus bloßen Kleien, ſondern das ſogenannte „Graham" Mehl, aus welchem dieſes Brod hergeſtellt wird, iſt ein Weizenmehl, das nicht gebeutelt iſt — in dem alſo neben dem gewöhnlichen weißen (Stärke-) Mehl des Kernes, auch noch die (ſonſt gewöhnlich als Kleie abgeſonderten) Beſtandtheile der Schale des Weizenkorns ſich vorfinden; nur die ganz unbrauchbaren, holzigen Beſtandtheile ſind abgeſchieden. Man kann nun nach Belieben reines Graham Mehl zum Verbacken verwenden, oder aber noch andere Mehlſorten, je nach Wunſch zuſetzen, und auf dieſe Weiſe verſchiedene Brodſorten anfertigen.

Leider iſt das Graham Mehl ſelber oft ſehr ſchlecht, da die Müller nicht ſelten gerade ihren ſchlechteſten Weizen zu dieſer Sorte Mehl verwenden, weshalb man ſich in dieſer Beziehung vorzuſehen hat.

Graham Brod. (Amerikaniſche Vorſchrift.)

Man miſcht ½ Pint Yeaſt mit 1 Quart lauwarmem Waſſer, oder Milch und Waſſer, rührt damit ungefähr 1 Pint Weizenmehl an und fügt ſo viel Graham-Mehl zu, daß es einen ziemlich ſteifen Teig gibt. Man läßt dieſen an einem warmen Platze aufgehen, wo es paßt über Nacht. Dann fügt man zu: ½ Taſſe Molaſſes, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Soda und Graham-Mehl ſo viel, daß der Teig ſo ſteif wird, wie man ihn mit dem Löffel rühren kann. Man bringt ihn dann in Pfannen (halb voll) und läßt ſtehen bis die Laibe leicht aufgegangen ſind und bäckt ungefähr 1 Stunde. Dies gibt drei Laibe, wenn man Pint-Pfannen hat.

Man verarbeite den Teig zu Laiben alsbald, nachdem er zum erſtenmale leicht aufgegangen iſt und ſorge, daß ſich durch zu langes Stehenlaſſen nicht Eſſigſäure bilde. Ungebeuteltes Mehl verlangt etwas dünnern und weichern Anſatz, und die Laibe müſſen etwas länger gebacken werden, als gleich große von gebeuteltem Mehl. Die Soda kann auch fortbleiben, wenn der Yeaſt gut treibt.

Anmerkung. Man kann ein ſehr gutes Graham-Brod herſtellen ohne allen Zuſatz von gebeuteltem Mehl; ja Viele ziehen das reine ungemiſchte Graham-Brod allen gemiſchten Sorten vor. Unter allen Umſtänden ſorge man nur für gutes Aufgehen und vermeide, daß ſich Eſſigſäure im Teige bildet.

Ganzmehlbrod oder Schwarz Weizenbrod. (Deutſche Vorſchrift.)

Man nimmt das grobe, die ganze Kleie enthaltende Mehl von trocken gemahlenem Weizen, doch erſt, nachdem daſſelbe mehrere Wochen an

einem trockenen Orte gelegen hat, und verbäckt es entweder für sich oder unter Zusatz von etwas feinem Weizenmehl auf die gewöhnliche Weise. Man bereitet sich nämlich aus 5 Pfd. Ganzmehl, 5 Pfd. feinem Weizenmehl, 2—4 Loth Salz, 4—5 Loth Preßhefe (oder 2 Eßlöffel voll gut gewässerter Bierhefe) einen Vorteig, lasse diesen 1½ Stunde oder bis er locker ist, aufgehen, knete ihn zum zweitenmale, lasse ihn wieder eine Stunde gehen und schiebe die daraus geformten Laibe in den gutgeheizten Ofen.

Kleienbrod.

Eine Engländerin — "A Doctors Wife" — gibt in dem englischen Journal „Lanzet" ihre Erfahrung und Urtheil hierüber wie folgt. Sie sagt dort: „Ich koche die Kleien (hier sind die beim Mahlen abgeschiedenen Kleien gemeint) erst 1½—2 Stunden lang. Ich habe sie so zubereitet angewendet, habe auch blos den Thee davon ohne die Kleien gebraucht. Ich habe beide Wege versucht, mit Bierbrauerhefe und auch mit selbstgemachtem Backpulver (1 Theelöffel voll auf 1 Pfund Mehl) mit vollkommenem Erfolge, indem es ganz köstliches und gesundes Brod gab. Ich gebrauche After-Mehl (second flour) und wenn ich Backpulver gebrauche, so mische ich die Kleie, gut abgeseiht, mit dem Mehl, Pulver und Salz, ehe ich den Kleienthee zusetze; Alles ganz kalt.

Das Backpulver besteht aus: Kohlensaures Natron 6 Theile, Weinsteinsäure 4 Theile, Zucker 2 Theile, Salz 1 Theil.

Klystier, Lavement. Eins der besten und empfehlenswerthesten Hülfsmittel im ganzen Arzneischatz, weil niemals schadend, aber in sehr vielen Fällen außerordentlichen und zuverlässigen Nutzen stiftend, ist das Klystier. Eine Klystierspritze sollte darum in keiner Familie fehlen, zumal in solchen, welche gute ärztliche Hülfe nicht in der Nähe haben; denn wer dieses einfache Instrument im Hause hat und es zu handhaben versteht, hat nicht blos eine ungefährliche, sondern auch für, so zu sagen, die meisten Fälle der Verlegenheiten durch Erkrankungen gute und zuverlässige Hülfe bei der Hand. Gewöhnlich herrscht freilich die Vorstellung: daß ein Klystier nur gut sei, um Stuhlgang zu bewirken. Allein dies ist nur ein geringer Dienst, den das Klystier leistet; vielmehr werden durch dasselbe noch viel weitere, und so zu sagen dem ganzen Körper zu Gute kommende Wirkungen in sehr verschiedenen Krankheiten zu Wege gebracht, so daß man behaupten kann: daß in allen plötzlichen Erkrankungen, namentlich wenn der Stuhlgang nicht aufs Beste im Gange war, ein Klystier immer mehr oder weniger Nutzen bringen wird.

Die hauptsächlichsten Krankheitszustände, wo das Klystier den größtmöglichsten Erfolg hat, sind in Kürze folgende:

1. Stuhlverstopfung. Anstatt irgend welche Abführmittel zu nehmen, ist es meist hinreichend, ein oder zwei eröffnende Klystiere

zu machen, um die mangelnde Leibesöffnung zu bewirken. Die Klystiere passen aber in diesem Falle um so mehr, wenn die betr. Person Widerwillen gegen Abführmittel hat, oder der Magen (wie dies namentlich bei schwächlichen Frauen oft der Fall ist) so schon sehr angegriffen ist.

Bei immer wiederkehrender und hartnäckiger Verstopfung (die fast ohne Ausnahme auf verkehrter Lebensweise und Diät, Mangel an Bewegung u. s. w. beruht) kann das für längere Zeit täglich wiederholte Klystier, anfangs aus kühlem, und nach und nach aus ganz kaltem Wasser (bei vermehrter Körperbewegung und zweckmäßiger Diät!) mehr leisten, als irgend eine Medizin.

Diese kalten Wasserklystiere kommen überall mehr und mehr in Gebrauch, und sie gelten mit Recht als Vorbeugungs- und Hülfsmittel gegen mancherlei Leiden; allein diese Klystiere werden nur da einen wahrhaft wohlthätigen und dauernden Erfolg haben, wo man zugleich sich bestrebt, eine bisher befolgte verkehrte Lebensweise, vernünftiger und gesundheitsgemäßer einzurichten.

2. In Magen- und Darmkrämpfen (Koliken) bringt das, wo nöthig alle ½ Stunde wiederholte Klystier nicht blos durch die bewirkten Ausleerungen Erleichterung, sondern es hilft auch zur vollständigen Hebung des Leidens.

3. Bei chronischen, wiederkehrenden Leberleiden. Oft wiederholte warme Wasserklystiere wirken allmählig selbst auf die Gallenabsonderung der Leber.

4. In Diarrhoen und Ruhren. Leichtere Fälle der Art können oft einzig durch ein paar zweckmäßige Klystiere kurirt werden; in schweren aber helfen die wiederholten Darmauswaschungen mit milden Flüssigkeiten sehr viel, namentlich lindern sie den in der Ruhr oft so schmerzhaften Stuhlzwang meist besser, als sonst ein Mittel. Wenn sich diese Krankheiten in die Länge ziehen, chronisch werden, so hat dies sehr oft seinen Grund in einer hartnäckigen Erkrankung der untern Darmpartie; diese kann man aber am leichtesten erreichen, und somit auch heilen, durch Klystiere.

5. Bei Hämorrhoiden, Harnbeschwerden 2c.

Die Kunst, ein Klystier zu machen, ist so einfach, daß sie irgend Jemand in ein paar Minuten lernen kann; man gehe nur vorsichtig zu Werke, um dem Kranken nicht wehe zu thun, und bringe das Klystier nicht stürmisch, sondern langsam bei. Der Kranke legt sich auf eine Seite und man leitet dann das vorher eingeölte Röhrchen mit Hülfe des linken Zeigefingers ungefähr 1 Zoll tief vorsichtig in den Mastdarm, und während man mit der linken Hand das Instrument festhält, giebt man mit der rechten langsam den nöthigen Druck. Bei der Füllung der Spritze darf die Flüssigkeit nur milchwarm sein; nach der Füllung entfernt man erst alle Luft aus der Spritze dadurch, daß man die Spitze nach oben kehrt und den Stempel von unten langsam einschiebt, bis man anstatt der Luftbläschen die Flüssigkeit kommen sieht.

Die bekannte zinnerne Klystierspritze ist für alle Fälle genügend; man hat derartige Instrumente, an welche man gekrümmte Röhrchen schrau-

ben kann, so daß die betreffende Person sich wo möglich selber das Klystier machen kann; diese sind sehr praktisch. Noch empfehlenswerther aber sind die schon seit langer Zeit sehr gebräuchlichen Spritzen aus Gummi elasticum oder Kautschuck, mit langem, elastischem Schlauche; diese letzteren bieten die größte Bequemlichkeit und halten sehr lange, wenn man nach dem Gebrauche stets gut reinigt.

Was die Quantität der Flüssigkeit eines Klystiers betrifft, so ist diese für verschiedene Zwecke verschieden; doch kann man in der Regel anwenden für einen Erwachsenen 8—12 Unzen, für ein Kind von 6—12 Jahren etwa die Hälfte u. s. f.; für Säuglinge genügt etwa 1 Unze.

Außer den oben schon erwähnten, immer mehr in Gebrauch kommenden Kaltwasserklystieren; sind die gebräuchlichsten Mischungen zu verschiedenen Zwecken die folgenden:

Zu einem eröffnenden Klystier, bei gewöhnlicher Stuhlverstopfung, nimmt man etwa 1 Loth Seife, die man schabt und in dem nöthigen Wasser auflöst, dem man 1 Eßlöffel voll Küchensalz und etwa eben soviel Molasses zusetzt. Ebenso kann man auch noch, wo nöthig, 1 oder mehr Eßlöffel voll Castoröl zusetzen und so nach Belieben und Bedürfniß das Klystier mehr oder weniger wirksam machen.

Oft ist es zweckmäßig, bei hartnäckiger Verstopfung, wiederholt erst ein sogenanntes erweichendes Klystier zu machen. Zu einem solchen kann man allerlei milde Dinge benutzen: Kamillenthee oder Fliederblüthenthee mit Haferschleim, Leinsaamenabkochung ꝛc., und bringt dann später die obigen, stärker reizenden Dinge in Anwendung.

Lindernde und beruhigende Klystiere gegen krampfhafte Bauchschmerzen, Blähungsbeschwerden, namentlich bei kleinen Kindern, die an Verstopfung leiden, macht man aus Leinsamenabkochung u. drgl., aus warmer Milch u. s. w. Ganz besonders empfehlenswerth aber ist das Stärkeklystier. Dies besteht aus gekochter Stärke, von der Consistenz einer dicklichen Suppe, und eignet sich sehr bei schmerzhaften Hämorrhoiden, kolikartige Anfällen, Durchfällen aller Art; ganz besonders aber bei schmerzhaftem Stuhlzwange in der Ruhr.

In diesem letztern Falle schafft das Stärkeklystier noch mehr Linderung, wenn man demselben einige Tropfen Opiumtinctur (Laudanum) (für kleine Kinder nur 1—2 Tropfen) zusetzt. Diese lindernden Klystiere sind ebenso wirksam bei Harn- und Blasenleiden.

Zu krampfstillenden Klystieren, bei Krämpfen der Kinder und Erwachsenen, Magenkrämpfen, Kolik u. s. w., benutzt man meistens Kamillenthee mit Haferschleim, oder Seife und Olivenöl, ein Eßlöffel voll jedem Klystiere zugesetzt.

Reizende Klystiere werden angewendet bei verschiedenen Arten des Scheintodes, bei Vergiftungen durch betäubende Pflanzengifte, bei Schlagfluß u. s. w., um Congestion (Blutandrang) von andern Organen, namentlich dem Hirn, abzuleiten. Das einfachste und beste Klystier dieser Art besteht aus gutem Essig, mit frischem, kalten Brunnenwasser gemischt (etwa 4 Unzen von Jedem) mit dem Zusatze von 1 bis 2 Eßlöffel voll Kochsalz.

Nährende Klystiere macht man in Fällen, wo der Kranke nicht im Stande ist auf andere Weise Nahrungsmittel zu sich zu nehmen. Man gibt ihm in diesem Falle Kalbfleischbrühe mit Eigelb, frische lauwarme Milch u. drgl. in Klystieren, macht dieselben aber sehr klein, (etwa 4—6 Loth) damit sie nicht sobald wieder abgehen, wiederholt sie aber oft.

Kohlenersparniß, und zwar nicht unbedeutende, kann in vielen Haushallungen auf mehrfache Weise erzielt werden. Sehr Viele haben die Gewohnheit, ihre Oefen ein paarmal des Tages aufzufüllen und dann jedesmal einen Eimer voll Kohlen, oder soviel der Ofen halten will, aufzuschütten; allein auf diese Weise geht viel Hitze ungenutzt verloren, d. h. man verschwendet Kohlen, und dann bleiben auch oft sehr viele Kohlen unverbrannt, weil es der großen Menge Kohlen an dem zum gänzlichen Verbrennen nöthigen Luftzuge mangelt. Viel zweckmäßiger ist es deshalb, öfter nachzufüllen, dann aber jedesmal nur eine oder ein paar Schaufeln voll Kohlen zu brauchen. Diese kleinen Portionen werfe man auch nicht in die Mitte des Ofens, sondern abwechselnd auf die rechte und das nächstemal auf die linke Seite des Ofens. Auf diese Weise kann man die Hitze sehr gut reguliren und den größten Hitzeertrag von seinen Kohlen erzielen.

Sind die Kohlen im vollen Brande und man braucht nicht so viel Hitze, so werfe man etwas Asche oben auf, und man spart dadurch an Kohlen, weil der Verbrennungsprozeß hierdurch bedeutend verlangsamt wird.

Ebenso reche man die Asche öfters aus, aber nicht so heftig und fortgesetzt, daß noch eine ganze Portion glühender Kohlen mit durchfällt, sondern man höre sofort auf den Rost zu rütteln, sobald die ersten glühenden Kohlenstückchen sich zeigen. So verliert man keine Kohlen ungenutzt und der Rost bleibt bedeckt mit einer Aschenschicht, die ihn nicht angreift, während die glühenden Kohlen denselben, wenn sie ihn unmittelbar berühren, schneller abnutzen.

Kohlengebrauch in der Krankenstube. Das Einbringen der Kohlen in den Ofen macht gewöhnlich, zumal wenn Kohlenschaufel und Eimer von einer gleichgültigen und gedankenlosen Hand regiert werden, eine für Viele unerträgliche Musik. Um diesen, für Viele widerwärtigen Lärm, namentlich in den Krankenzimmern ꝛc. zu vermeiden, findet sich in einem Amerikanischen Blatte folgender Vorschlag: Man fülle kleine Papiersäcke mit einer Schaufel voll Kohlen und halte einen Vorrath solcher ge-

füllten Papiersäcke beim Ofen parat; dieselben lassen sich ohne alles Geräusch in den Ofen bringen; überdies ist diese Methode viel reinlicher als die Anwendung der Kohlenschaufel. Wo die Beschaffung der Papiersäcke zu umständlich ist, wickele man die Kohlen in alte Zeitungen.

Kräuterkißchen oder -Säckchen. Säckchen, womöglich aus alter und weicher Leinwand bereitet (so lang und breit, als die krankhaften Theile, auf welche man sie legen will, es wünschenswerth machen) werden mit getrockneten Kräutern u. s. w. soweit angefüllt, daß man eine ungefähr ½ Zoll dicke Schicht erhält und den Inhalt derselben nach Belieben hin und her schütteln kann, oder man kann auch das Säckchen zweckmäßig durchnähen, so daß die Kräuter lose und gleichmäßig darin ausgebreitet sind und sich nicht verschieben und auf einen Klumpen ballen können.

Zur Füllung der Säckchen dienen in der Regel Kamillenblumen, oft mit Fliederblüthen gemischt, häufig aber auch noch andere aromatische Kräuter u. drgl. Diese Säckchen, die man trocken erwärmt auflegt, haben oft sehr gute Wirkung bei Halsweh, Zahnweh mit geschwollenen Backen, bei langwierigen Geschwülsten der Drüseen, Ohrenschmerzen, rheumatischen Schmerzen überhaupt u. s. w.

Auf frisch entzündete Stellen passen sie nicht; aber um so mehr passen sie gegen Anschwellungen, die nach Entzündungen häufig zurückbleiben; so namentlich in der Gesichts- und Glieder-Rose, wenn diese abgelaufen sind und die Anschwellung nicht von selber weichen will.

In diesen Fällen ist eine Mischung von Kamillen-, Flieder- und Lavendelblüthen sehr wirksam. Gegen langwierige Drüsengeschwülste u. drgl., mit schlaffem, reizlosem Zustande, setzt man noch gewürzige Kräuter zu, wie Pfeffermünze, Salbei, Majoran u. drgl.; sehr häufig auch ein wenig Kampher.

L.

Lackirte Gegenstände reinigen. Man mischt ein wenig Mehl mit Baumöl und reibt die lackirten Gegenstände damit vermittelst eines wollenen Läppchens ab. Alle Unreinigkeiten verschwinden auf diese Weise, ohne daß der Lack oder die Vergoldung Schaden leiden.

Läuse tödtet und rottet man aus bei Menschen, durch wiederholtes gutes Einreiben, oder besser Einbürsten mit Olivenöl, oder auch einem andern Fette (dem man einige Tropfen Anisöl zusetzt); durch die Fette werden die Thiere erstickt.

Gegen die Kleiderläuse reibt man eine Salbe aus 2 Lth. grüner Seife und 2 Quentchen Kochsalz ein.

Gegen die Filzläuse gilt die graue Quecksilbersalbe als das beste Mittel. Reinlichkeit aber, wiederholtes Kämmen und Waschen mit Seife ist in allen diesen Fällen ganz besonders nothwendig. Bei Thieren wendet man Leinöl, Fischthran oder dergl. an und macht wiederholte Abwaschungen mit Tabacksabkochung und schwarzer Seife. Als das wirksamste Mittel gilt auch hier die mildere Quecksilbersalbe, die als Läusesalbe bekannt ist.

Eines der besten Läusevertilgungsmittel ist das Benzin (s. daselbst). Die Mittel sind meist nach mehreren Tagen zu wiederholen, um auch die neue, aus den Eiern entstandene Brut zu tödten.

Carbolsäurelösung wird als das beste Mittel empfohlen gegen Läuse bei allen Arten von Hausthieren. Bei Schafen spaltet man die Wolle, hauptsächlich dem Rücken entlang, und gießt die Flüssigkeit ein, so daß sie von dort aus weiter auf der Haut vordringen kann.

Lebenselixire, Lebensessenzen u. s. w. Die bekanntesten, und schon seit langer Zeit, gebräuchlichsten derartigen Mittel sind „das schwedische Lebenselixir" und die „Nürnberger (Augsburger) Lebensessenz.

Das schwedische Lebenselixir wird auf sehr verschiedene Weise bereitet. Als die ursprüngliche Vorschrift, vom schwedischen Arzte Dr. Gernert stammend, gilt die folgende:

Gentian und Zedoar, von jedem ½ Loth, Safran ½ Quentchen, Rhabarber, Anglika, Theriak und Aloe, von jedem 2 Quentchen. Alles wird zerstoßen und mit 30 Loth gutem Branntwein neun Tage lang digerirt und dann klar abgegossen und filtrirt. Eine schriftliche Nachricht über das Mittel sagt: daß dasselbe Jahrhunderte lang als Geheimniß in des Dr. G.'s Familie geblieben sei, und daß Vater und Mutter und Großvater alle über 100 Jahre alt geworden seien, und daß sie alle Tage von diesem Elixir Morgens und Abends 8 Tropfen in rothem Wein genommen hätten." Aus diesem Grunde wurde dasselbe als „Leben verlängerndes Elixir" betrachtet, aber auch angepriesen als hülfreich bei Uebelkeit, schlechter Verdauung, Gicht und Podagra, Wassersucht u. s. w. längere Zeit fortgenommen, theelöffel- oder eßlöffelweise täglich mehrmals, entweder allein oder in Thee oder Wein.

Eine andere Vorschrift. In Deutschland wird eine „Lebens-Essenz, von Werner, Arzt in Schweden," theuer verkauft, die nach folgender Vorschrift bereitet ist:

Aloe	1 Loth	Zitterwurzel	½ Loth
Lärchenschwamm	½ „	Enzianwurzel	½ „
Rhabarber	½ „	Golgantwurzel	½ „
Safran	½ „	Myrrhe	½ „
	Theriak	½ Loth.	

Diese Stoffe zerkleinert, werden mit 30 Loth starkem Branntwein wie oben behandelt; einige Loth Zucker kann man nach Belieben zusetzen.

In einigen Vorschriften zum „schwedischen Lebenselixir" (wie deren zahlreiche im Privatbesitze oder in den Händen von Apothekern existiren) sind die oben angegebenen Ingredienzien mehr oder weniger verändert, sehr häufig aber findet sich in denselben die Quantität der Aloe sehr vergrößert. Was hiervon zu halten ist, sehe man im Art. „Aloe". In manchen Büchern findet sich sogar das Curiosum, daß Alaun, anstatt der Aloe vorgeschrieben wird; Alaun war offenbar irgendwo einmal ein Druckfehler und wurde dann von Andern gedankenlos nachgedruckt.

Augsburger Lebensessenz. Schon im Jahre 1760 erhielt Dr. Kiesow in Augsburg ein auf seine Nachkommen forterbendes Privilegium auf ein von ihm zusammengesetztes Magenmittel, das seit jener Zeit als „Augsburger oder Kiesow's Lebensessenz" seinen Ruf als besonders heilsam wirkende Medizin behauptet hat. Diese „Essenz" ist dem „schwedischen Lebenselixir" sehr ähnlich. Nach Etti lautet das Original-Rezept folgendermaßen:

Rhabarber	6 Loth	Lärchenschwamm	8 Loth
Enzian	6 „	Myrrhen	8 „
Safran	6 „	Theriak	8 „
Zitterwurzel	8 „	Aloe	32 „
	Franzbranntwein	860 Loth.	

Sind nun diese Lebenselixire und Essenzen, kann man fragen, wahrhaft lebensverlängernde und gesundheitsfördernde Mittel? „Ganz gewißlich nicht!" — Die Zahl derartiger Mittel ist heut zu Tage ins unglaubliche gewachsen; jede Zeitung preißt uns die Wunderwirkung irgend eines „Bittern", und es finden sich immer zahllose Gläubige, welche derartige Mittel theuer bezahlen und consumiren, so daß die Verkäufer dieser bittern Mittel ohne Zweifel gute Geschäfte machen. Ganz anders aber verhält es sich mit Denen, welche diese Dinge einnehmen. Wenn auch Viele glauben, daß derartige Mittel ihren Appetit verbessert, ihre Verdauung gestärkt haben u. s. w., so ist doch sicher, daß mit diesen Mitteln im Ganzen viel mehr geschadet als genützt wird. Ohne Zweifel gibt es Fälle von Verdauungsschwäche u. s. w., in denen der verständige Gebrauch dieser Mittel Nutzen stiften kann; aber in der Regel wird die Anwendung derselben zur Gewohnheit und ihre Wirkung ist dann das Gegentheil von dem, was beabsichtigt und erwartet wurde: anstatt eine schwache Verdauung zu stärken, ruinirt sie dieselbe nur noch mehr, anstatt das Leben zu verlängern, verkürzen sie dasselbe und machen es überhaupt elend.

Bei dem immer mehr überhandnehmenden Mißbrauch bitterer Mittel aller Art, kann nicht genug vor denselben gewarnt werden; man lasse sich nicht täuschen dadurch, daß diese Mittel auf kurze Zeit wohlthätig wirken, den Appetit verbessern, den trägen Stuhl regelmäßig machen u. s. w.; — man gewöhne sich unter keinen Umständen an einen „täglichen Magenschnapps" — ob er nun Elixir oder Essenz, oder Bitters oder sonstwie heißt — denn weit entfernt, daß dadurch die Verdauung und der Körper überhaupt gestärkt werden, werden beide vielmehr durch

den fortgesetzten Gebrauch dieser Mittel immer mehr geschwächt und ruinirt. Sehr richtig sagt eine deutsche Autorität: „In dem Glauben, daß der Magen wie ein Karrengaul, der einen überladenen Wagen nicht von der Stelle ziehen will, angepeitscht und seine Kraft gewaltsam in höchsten Anspruch genommen werden müsse, greift fast Jedermann in einer, die heutige Bildung leider beschämenden Unwissenheit über die eigenen physischen Lebensgesetze, zu der Magenpeitsche, den Reizmitteln, bitteren, spirituösen, aromatischen, scharfen Stoffen, und verlangt vom widerstrebenden Magen, daß er seine letzte Kraft zur Bewältigung von Lasten anstrengt, wozu die normale Natur ihm das Recht der Dienstverfagung gegeben hat; man schwächt daher durch die ungehörige Ueberreizung den Magen und damit die ganze Verdauung und Ernährung, und wundert sich später, daß trotz der vielen bittern Schnäpse, à la Daubitz, Boonekamp, Schweizer Kräuterbitter u. s. w. der Magen schwach und empfindlich gegen viele früher vertragenen Stoffe geworden sei."

„Ein vernünftiges Verfahren bei der Magenverderbniß — fährt er fort — behandelt den Magen nicht wie der Kärnerknecht den gemeinen Ziehgaul, sondern wie ein gebildeter Mann sein geschultes Luxuspferd, wenn es sich erschöpft oder scheu zeigt; er läßt ihm Zeit sich zu erholen, sich zu besinnen, erleichtert ihm die Last, geht zeitweise auf den instinktmäßigen Willen de sselben ein. Ebenso will der Magen, dies scheuere Luxusthier unzähliger, menschlicher Vielfraße und Leckermäuler, behandelt sein; er verlangt Verständniß seines instinktmäßigen Willen, und Ruhe u. s. w."

Alles dies ist ohne Zweifel sehr wahr und verdient alle Beherzigung. Die wenigsten Menschen leider haben eine auch nur einigermaßen verständige Einsicht in die Vorgänge ihres eigenen Körpers; und doch ist eine solche unumgänglich nothwendig für Jedermann zur Erhaltung eines langen und gesunden Lebens. Sehr richtig sagt daher ein französischer Arzt: „Das wahre Elixir zum langen Leben besteht in reiner Luft, Sonnenlicht, in Mäßigkeit, Schlaf, Bewegung, in Hygiene (gesunde Lebensweise) in einem Worte — dies ist der Codex der Gesundheit. Was Medizin angeht, so nehme man seine Zuflucht so wenig als möglich zu dieser. Das beste Mittel ist häufig, die Abwesenheit aller Mittel u. s. w."

Leder wasserdicht machen. Nicht blos um das Leder zu erhalten, sondern was viel mehr ist, der Gesundheit halber, um trockene und warme Füße zu haben, selbst im Schneewasser des Winters, ist es für Jedermann empfehlenswerth, Stiefeln und Schuhe wasserdicht zu machen, zumal da Kosten und Mühe für diesen Prozeß sehr geringe sind.

Man macht aber das Leder wasserdicht, dadurch, daß man die feinen Poren desselben, durch welche das Wasser eindringen könnte, mit einer fettigen Masse durchtränkt, und zwar mit einer aus Oel und Harz oder dergl. zusammengesetzten Masse, weil durch das bloße Einölen mit Thran u. drgl. der Zweck nicht so gut erfüllt wird, da die verschiedenen einfachen Fette von dem Wasser bald wieder verdrängt werden können.

Gewöhnlich glaubt man, das Leder müsse recht trocken sein, um irgend ein Fett aufzunehmen; allein dies ist ein Irrthum; das feuchte Leder nimmt viel leichter das Oel auf, während das Wasser in den Poren bald verdunstet. Aus diesem Grunde trage man die folgenden Mischungen auf das Leder von Schuhen und Stiefeln auf, die nicht trocken, sondern feucht und biegsam sind.

Folgendes sind das Leder der Schuhe und Stiefeln wasserdicht machende Compositionen, welche zweckmäßig und leicht und billig herzustellen sind.

1) 1 Theil weißes Harz und 3 Theile Schweineschmalz; oder

2) 1 Theil weißes Harz und 2 Theile Talg werden zusammengeschmolzen und noch warm auf das etwas erwärmte Schuhwerk gebracht; Sohlen und Oberleder der Schuhe und Stiefeln werden so wiederholt durchtränkt, bis nichts mehr einziehen will. So behandelte Stiefeln und Schuhe werden nicht blos wasserdicht, sondern halten weit länger, als sie sonst thun würden.

3) 1 Theil Wachs, 1 Theil Harz werden mit 5 Theilen gekochtem Leinöl (oder auch gewöhnlichem Leberthran) unter Umrühren zum Zusammenschmelzen erhitzt; man nimmt dann vom Feuer und rührt vor dem gänzlichen Erkalten 1 Theil Terpentinöl ein.

In manchen Vorschriften wird noch ein Zusatz von Theer zu derartigen Mischungen empfohlen.

Leim, flüssiger.

1) Man löst guten Leim in gleichem Gewicht einer Mischung von 4 Theilen gereinigtem Holzessig und 1 Theil Alkohol auf und setzt noch sehr wenig Alaun zu. Dieser Leim ist unveränderlich und schützt sogar die bestrichenen Gegenstände vor Insekten und Fäulniß.

2) Nach Knaffel erhält man einen flüssigen Leim, der besser ist als der mit Essig und Salpetersäure erzeugte, und angewendet werden kann zum Leimen aller möglichen Gegenstände, selbst Porzellan, Glas, Perlmutter u. s. w., auf folgende Weise: 3 Theile Leim, in Stücke zerschnitten, werden mit 8 Theilen Wasser übergossen und einige Stunden stehen gelassen; sodann ½ Theil Salzsäure und ¼ Theile Zinkvitriol zugesetzt und durch 10—12 Stunden einer Temperatur von 65—75° R. ausgesetzt. Der Leim gelatinirt dann nicht mehr, reinigt sich durch Absetzen und ist zu allen Zwecken verwendbar.

Leim zum Ankleben von Etiquetten, Marken ꝛc. auf Glas, Holz und Papier: Kleb leim.

Man erweicht 1½ Loth guten Tischlerleim erst in kaltem Wasser; dann wird derselbe mit 3 Loth Candiszucker und ¼ Loth arabischem Gummi in einer Schale über der Spirituslampe oder gelindem Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren in 6 Loth Wasser gelöst und gekocht, bis die Masse dünn fließt. Mit einem Pinsel auf die Rückseite der Etiquetten ꝛc. gestrichen und getrocknet, haftet derselbe durch bloßes Befeuchten mit dem Munde.

Leinen oder Leinewand auf Verfälschung mit Baumwolle zu untersuchen. Da die betrügerische Beimischung von Baumwolle in leinenen Geweben in neuester Zeit der Art überhand genommen hat, daß oft Stoffe als reines Leinen verkauft werden, die zum größten Theile aus Baumwolle bestehen, so ist es von großer Wichtigkeit, solchen Betrug entdecken zu können. Sichere Methoden, solche Verfälschungen nachzuweisen, sind meist sehr umständlich und können nur von Sachverständigen ausgeführt werden; allein durch die folgenden Prüfungsmethoden, die sehr leicht und einfach sind, kann sich leicht Jedermann vor derartigem Betruge schützen.

1) Man untersuche den Bruch der einzelnen Fäden, d. h. man nehme einen einzelnen Faden des Gewebes an beiden Enden in je eine Hand, drehe ihn vorsichtig auf und reißt ihn dann durch gelinden, gleichmäßigen Zug entzwei, ohne ihn durch plötzlichen Ruck abzureißen, dann zeigt sich eben der Bruch, d. h. die Stelle wo der Faden riß, bei beiden Geweben verschieden.

Der baumwollene Faden geht nämlich sehr leicht, wenigstens viel leichter als der leinene, auseinander, bricht mehr ungleich, zeigt an der zerrissenen Stelle gekräuselte, zweigartig gewundene Endigungen.

Der leinene Faden dagegen reißt gewöhnlich kurz und glatt ab; die Fäserchen an der Bruchstelle bilden kurze Büschel, deren Fädchen grade bleiben, ohne sich zu winden.

Man wird bei aufmerksamem Vergleiche der Bruchstellen den großen Unterschied derselben bei den verschiedenen Fäden leicht erkennen und dann nicht wieder vergessen.

2) Ein sehr zuverlässiges Verfahren von Prof. Böttger in Frankfurt ist folgendes:

Man schneide von der zu prüfenden Leinewand einen etwa 3—4 Zoll langen und 1½ Zoll breiten Streifen ab, fasere ihn auf seinen drei Seitenkanten (d. h. auf der Ketten- und Einschlagseite) bis auf 4 Linien aus, tauche ihn hierauf bis zur Hälfte seiner Länge nach, in eine verdünnte alkoholische Lösung von Anilinroth, s. g. Fuchsin (bestehend aus 10 Gran krystallisirtem Fuchsin und 4 Loth verdünntem Alkohol), ziehe ihn sofort wieder aus dieser Farbenflotte heraus, überschütte ihn dann so lange mit Wasser, bis dieses ungefärbt davon abläuft, und lege ihn schließlich in diesem noch feuchten Zustande 1 bis höchstens 3 Minuten in ein mit gewöhnlichem Salmiakgeist angefülltes Porzellanschälchen. Hier sieht man nun in wenig Augenblicken an den ausgezupften Stellen des Streifens den Farbestoff allmälig von den Baumwollenfäden verschwinden, während die Leinenfäden gefärbt bleiben. Die einzelnen Baumwollenfäden erscheinen mithin in kurzer Zeit weiß, die Leinenfäden dagegen schön rosenroth. Diese Methode ist einfach und zuverlässig.

Limonade. Dieses angenehme und kühlende Getränk bereitet man, indem man 1 Quart Wasser (oder Wasser und Weißwein

zu gleichen Theilen) mit ½—¾ Pfd. Zucker und dem Safte von 2 Citronen (und allenfalls noch einer Apfelsine) versetzt. Man nehme nur vom feinsten, raffinirten Zucker, damit die Limonade nicht einen schlechten Beigeschmack erhält. Manche reiben etwas Citronenschale mit einem Zuckerstücke ab, um so den Citronengeschmack stärker zu haben; allein die Limonade wird viel zarter, wenn man nur einige, ganz dünn geschnittene Scheibchen der Citrone nur eine kurze Zeit in die Limonade thut. Sehr verkehrt ist es, wenn man, wie Viele thun, recht viel Citronen in großen Scheiben in wenig Wasser thut; dies wird nur eine widerlich bitter schmeckende Brühe, die Kranken sogar oft schädlich werden kann.

Limonadenpulver. Um auf Reisen oder sonst ohne Weiteres Limonade bereiten zu können, reibe man 1 Theil Citronensäure mit 6 Theilen feinsten Zuckers unter Zusatz einiger Tröpfchen vom feinsten Citronenöl zusammen; 1 Theelöffel voll dieser Mischung genügt für ½ Quart Wasser.

Pulver zu mousstirender Limonade. Man mische 2 Theile Zucker, 1 Theil doppeltkohlensaure Soda und 1 Theil Citronensäure, jedes für sich erst wohl getrocknet und pulverisirt, wohl durch ein Sieb zusammen und setze einige Tröpfchen gutes Citronenöl zu. Die Mischung bewahre man in wohlverkorkten Gläsern an einem trocknen Orte auf, sonst verdirbt sie leicht. Ein Theelöffel voll davon in ein Glas frisches, kaltes Wasser gerührt, gibt ein sehr angenehmes, schäumendes Sommergetränk. Man nehme übrigens nicht zu viel Citronenöl und sorge besonders, daß dasselbe ganz frisch ist, weil älteres Citronenöl stark nach Terpentin riecht und schmeckt.

Liqueure. Die meisten Sorten Liqueure werden heut zu Tage nicht mehr, wie ehemals, durch Destillation, sondern einfach durch Mischung von Alkohol, Wasser, Zucker und ätherischen Oelen und gewürzhaften ꝛc. Tincturen hergestellt, was man unrichtiger Weise häufig auch kalte Destillation nennt. Man kann auch leicht durch solche Mischung auf kaltem Wege vortreffliche Liqueure herstellen, wenn man gute Materialien (fuselfreien Alkohol, reine ätherische Oele und feinen Zucker) anwendet und sie richtig behandelt. Die zweckmäßigste Weise ist folgende:

Man bereitet zuerst einen sogenannten Grundliqueur, d. i. eine Mischung von fuselfreiem Alkohol und Zuckerlösung oder Syrup, in welchem die gewünschten Prozente Alkohol und Zucker ꝛc. sind; diesem

Grundliqueure braucht man dann nur das ätherische Oel oder eine Lösung desselben in etwas starkem Alkohol zuzusetzen (durch gutes Umschütteln), und der Liqueur ist fertig.

Der Alkoholgehalt der Liqueure ist im Ganzen sehr verschieden: die feinsten Sorten haben durchschnittlich 36—40° Tr., während die einfachen Liqueure und Branntweine gewöhnlich nur 25—30° Tr. haben. Hat man nun einen reinen Alkohol von bekanntem Prozentgehalte, so kann man leicht durch einfache Rechnung finden, wieviel davon zu einem gewissen Quantum Liqueur von einer gewissen Stärke nöthig ist (man sehe hierüber den Artikel „Alkohol"); in dem Wasser, welches dann zur Verdünnung des Alkohol nöthig ist, löst man die bestimmte Menge des Zuckers auf; man vermischt dann die Zuckerlösung mit dem Alkohol und setzt dann später diesem Grundliqueure beliebig ätherische Oele ꝛc. zu

Der Zucker wird für geringere Liqueure einfach in dem angewendeten Wasser aufgelöst und dieses Zuckerwasser dann mit dem Alkohol zusammengeschüttelt. Zu den feineren und besseren Fabrikaten aber verwandelt man stets, und zwar den besten Raffinade-Zucker, erst auf dem Feuer in einen vollkommen klaren Syrup, den man am besten noch ziemlich warm zu dem vorbereiteten Liqueur-Alkohol setzt. Diesen Syrup kann man sehr leicht von einer gewissen Stärke machen, so daß man später den Zuckerzusatz zum Liqueure genau bestimmen kann.

Die Quantität des Zuckers wird für verschiedene Liqueure sehr verschieden angegeben, so daß die Zuckermenge im Ganzen schwankt zwischen ¼—1¼ Pfund aufs Quart Liqueur. Im Allgemeinen dürfte ¼ Pfund Zucker auf 1 Quart Liqueur genügen; für ordinäre, bittere u. dergl. wird meist nur ⅛, ja nur ⅛₀ Pfund genommen, während zu feinen Fruchtliqueuren, Crêmes u. s. w. meist ½ Pfd. Zucker aufs Quart verwendet werden. Zu bemerken ist schließlich noch: daß, je mehr Zucker man braucht, man auch desto alkoholhaltiger den Liqueur herstellen muß.

Die ätherischen Oele suche man vor allen Dingen rein und unverfälscht zu bekommen. Man kann sie ohne Weiteres dem oben angegebenen aus Alkohol und Zuckersyrup bereiteten Zuckerliqueur zufügen; allein viel zweckmäßiger ist es, erst durch Auflösen der Oele in reinem Alkohol allein, vorher Essenzen zu bereiten, und zwar, weil dadurch die spätere Auflösung und Mischung der Oele im Liqueur erleichtert wird und so auch der Zusatz der Oele sich leichter reguliren läßt.

Die Quantität des Alkohols, welche zur Lösung der ätherischen Oele nöthig ist, ist verschieden für die verschiedenen Oele; doch wird die drei- bis vierfache Menge Alkohols meistens hinlänglich sein, um aus irgend einem Oele eine Essenz zu bereiten zum Zwecke der Liqueurbereitung. So kann man nicht nur jedes einzelne Oel für sich, sondern auch gleich mehrere Oele zusammen in bestimmten Proportionen Alkohol auflösen und erhält auf diese Weise Grundessenzen für sehr zusammengesetzte Liqueure, die man lange Zeit unveränderlich aufbewahren und beliebig benutzen kann, um immer dieselbe Sorte Liqueur zu bereiten.

Die Menge der Oele nun, welche den verschiedenen Liqueuren zugesetzt zu werden pflegt, ist verschieden je nach dem Charakter, der Rein-

heit u. s. w. der betr. Materialien; im Allgemeinen kann man ungefähr 1 Loth ätherisches Oel für 20—30 Quart Liqueur rechnen. Für kleine Quantitäten macht man die Berechnung nach Tropfen, und für 1 Qt. Liqueur werden etwa 10—15 Tropfen, oft auch weniger, ätherisches Oel ausreichen. Praktische Versuche mit Essenzen lehren leicht das richtige Verhältniß. Hüten muß man sich, daß anfangs nicht gleich zuviel von den äther. Oelen oder Essenzen verwendet wird, da in den fertigen Liqueuren der eigenthümliche Geschmack sich erst allmälig entwickelt. Nachdem man den Liqueur bereitet hat, schüttelt man anfangs gelegentlich gut um, läßt dann aber ein paar Wochen ruhig stehen, und prüft dann den Liqueur. Findet man ihn zu schwach an Arom, so kann man leicht durch einen geringen Zusatz von Essenz nachhelfen.

Ueberhaupt corrigire man später den Liqueur nach eignem Wunsch und Geschmack, und verlasse sich nicht blind auf gewisse Vorschriften, da bei der Verschiedenheit der Materialien ꝛc. es nicht gut möglich ist, Vorschriften zu geben, die unter allen Umständen gute Fabrikate liefern. Wünscht man so den Liqueur später süßer, so setze man nachträglich noch starken Zuckersyrup zu; ist der Liqueur zu schwach, so kann man ihn stärker machen durch einen Zusatz von reinem Alkohol.

Alle frisch bereiteten Liqueure sind nicht so gut als alte; erst durch das längere Lagern erhalten Liqueure ihre wahre Feinheit und Güte, indem sich die verschiedenen Bestandtheile nur allmählig mehr zu einem Ganzen vereinigen. Man kann dieses Reif- oder Altwerden der Liq. beschleunigen, wenn man dieselben abwechselnd der Wärme und der Kälte aussetzt; auch öfteres Schütteln verbessert dieselben sehr, nur müssen sie in diesem Falle ganz klar sein.

Ein gut bereiteter Liqueur wird durch Lagern in sehr kurzer Zeit von selber klar; sollte aber Liqueur sich nicht klären oder wieder trübe werden, so muß man denselben filtriren oder auf andere Weise klären. Zum filtriren nimmt man Spitzbeutel von Filz aus Biberhaaren, oder weißes Fließpapier, oder gekrempelte Baumwolle, die man auf das Seihtuch oder drgl. in einer Schicht legt, so daß sich die Unreinigkeiten darin absetzen können. Oft werden die Liqueure nicht klar, weil sie zu schwach an Alkohol sind; ein kleiner Zusatz von Alkohol macht sie dann bald helle. Meistens werden aber die Liqueure durch die Zeit, d. h. durch Ablagerung, klar.

Einige der bekanntesten und beliebtesten Sorten Liqueure werden bereitet nach den folgenden Vorschriften. Da indessen die Liqueure ganz und gar Sachen des Geschmacks sind, so kann sich leicht ein Jeder Abänderungen und Zusätze nach eigenem Belieben machen.

Anis Liqueur, 36 Quart à 35° Tr. Man löse 1 Loth Anisöl und 1 Quentchen Sternanisöl in 14 Quart Alkohol von 90° Tr. auf; nach einigen Tagen füge man dazu 14 Pfund Zucker, gekocht mit soviel Wasser, daß das Ganze 36 Quart gibt.

NB.—Zur Bereitung ganz kleiner Quantitäten, etwa für 1 Quart, nehme man ungefähr folgende Verhältnisse: Alkohol 95° Tr. (dies ist gewöhnlich die Stärke des im Handel vorkommenden s. g. deodorised [d. i. gereinigt] Alkohols) 11—12 Unzen, löst darin Anisöl 10 Tropfen, Sternanisöl 3 Tropfen, Zucker ½—¾ Pfd. mit soviel Wasser zu einem Syrup gemacht, daß Alles zusammen 1 Qt. macht.

Dies Verhältniß gibt einen Liqueur von 35—36° Tr. (was die gewöhnliche Stärke ist), und so kann man jede Sorte Liqueur im Kleinen machen. Wünscht man den L. stärker oder schwächer, so kann man den Alkohol vermehren oder verringern; ebenso kann man nach eignem Geschmack den Zuckerzusatz beliebig verändern; bei manchen Liqueuren genügt schon ½—1 Unze aufs Quart.

Anisette de Bordeaux. Zu 1 Gallone nehme man 3 Pint Alkohol 95° Tr., löse darin 20 Tropfen Anisöl, 10 Tr. Sternanisöl, 5 Tr. bitter Mandelöl, 5 Tr. Fenchelöl, 5 Tr. Corianderöl, 3 Tr. Sassafrasöl, 2 Tr. Citronenöl, 10 Tr. Veilchenwurzeltinctur, 4 Tr. Vanilletinctur. Dann mache man einen Syrup aus 2 Pfund Zucker in Wasser, soviel, daß man mit dem vorigen 4 Qt. Liqueur erhält.

Bitter. Man zerkleinert ½ Loth Wachholderbeeren, 1 Loth Calmuswurzel, ½ Loth Wermuth, ½ Loth Ingwer, 1 Loth Cardobenedictenkraut, 1 Loth bittere Pomeranzen, ½ Loth Cardamomen und digerirt es etwa 1 Woche mit 4 Qt. Branntwein, klärt und setzt nach Belieben mehr oder weniger Zucker zu.

Citronenliqueur. Man verfährt mit Citronenöl wie bei Anisl.; meist wird auch hier noch ein geringer Zusatz von andern Oelen gemacht, z. B.: Anisöl 1 Tropfen auf 10 Citronen oder Pomeranzen u. drgl. — Man färbt den Liqueur mit etwas Safran gelb.

Erdbeer-Ratafia. 4 Qt. mit Himbeer- und Johannisbeersaft versetzten Erdbeersaft vermische man mit 3 Qt. Spiritus 90° Tr. und füge dazu feinen Syrup aus 8 Pfd. Zucker gemacht, so daß Alles zusammen 10 Qt. gibt.
(Die Frucht-Ratafias werden besonders gut, wenn man zu ihrer Bereitung noch etwas guten rothen oder weißen Wein setzt.)

Himbeer-Ratafia. Man verfahre mit Himbeersaft, dem man allenfalls etwas Kirschensaft zusetzt, wie bei Erdbeer-Ratafia.

Kirsch-Ratafia bereitet man wie die vorhergehenden, nur daß man in dem Alkohol, welchen man zur Bereitung von 10 Qt. anwendet, vorher noch 10 Tropfen Zimmtöl, 10 Tr. Nelkenöl und 5 Tr. Bittermandelöl auflöst.

Kümmel. Von Vielen wird der reine Kümmel, ohne allen Zusatz empfohlen, weil durch Zufügung von andern aromatischen Stoffen, der eigenthümliche Kümmelgeschmack verdorben werde.

Nach Möwes wird „Feiner Kümmel" bereitet, daß man ungefähr 1 Quentchen feines Kümmelöl erst in ½ Pint reinem Alkohol auflöst und mit dieser Essenz 5 Qt. Liqueur bereitet von 36° Tr., in dem 5 Pfd. Zucker gelöst sind.

(Auf dieselbe Weise kann man auch „Feinen Citron", „Feinen Kalmus", „Pfeffermünze" ꝛc. bereiten.)

Der sogenannte Doppelkümmel ist stärker an Alkohol (40—45° Tr.), hat dann aber weniger Oel (1 Quentchen auf 6 Quart und mehr) und weniger Zucker (nur 1 Pfd. in 10—12 Quart).

Für kleine Quantitäten verfahre man wie bei Anis, nur nehme man nicht soviel Zucker. Will man Zusätze machen, so eignen sich (aber nur

sehr kleine Portionen) Anis oder Coriander, Pomeranzen und Cardamomen.

Maraschino. Reiner Spiritus 90° Tr., Raffinade (Zucker) und Himbeerwasser, von jedem 30 Theile, Kirschenwasser 10 Theile und Orangenblüthenwasser 15 Theile.

Nelkenliqueur aus Oel, wie Anisl., oder besser: Man digerirt 1 Loth grob zerstoßene Nelken und 1 Quentchen Zimmt in 1 Qt. gutem Branntwein und setzt nach dem Filtriren ½ Loth oder mehr Zucker zu. Man färbt braun mit Zuckercouleur.

Pfeffermünz, wie Anis oder Kümmel.

Pomeranzen, desgl.

Quitten-Ratafia. Man zerreibe gelbe Quittenäpfel und vermische den ausgepreßten Saft mit gleichviel Alkohol von 60° Tr. und versüßt mit Zuckersyrup nach Belieben. Für Viele ist noch ein Zusatz einer Gewürztinctur angenehm.
(Ebenso kann man Ratafia aus Birnen, Aepfeln ꝛc. bereiten.)

Eine Vorschrift für Quitten-Liqueur, die für den weiland fürstlichen Hof von Waldeck vom Hofapotheker bereitet wurde und ein vortreffliches Produkt gibt, ist folgende:
Quittensaft und Alkohol, von jedem 2 Pfund, bittere Mandeln 6 Drachmen mit 4 Unzen Rosenwasser zu einer Emulsion gemacht; Zimmt Cassia 1 Quentchen; Nelken und Coriander, von jedem ½ Quentchen; weißer Zucker 1 Pfd.; man digerire 3 Tage, gieße klar ab und filtrire.

Schweizer Magenliqueur. Zu 1 Gallone nehme man 3 Pint Alkohol 95° Tr., 30 Tropfen Pomeranzenöl, 10 Tr. Wachholderöl, 10 Tr. Kümmelöl, 10 Tr. Nelkenöl, 5 Tr. Wermuthöl; dann löse man etwa 1 Pfd. Zucker in soviel Wasser, daß man mit dem vorigen 4 Quart Liqueur erhält. Man färbt mit Zuckercouleur hellbraun.
Dies ist ein vortrefflicher Liqueur, der noch wohlschmeckender wird, wenn man noch sehr wenig Angelika und Coriander zusetzt. Ausgezeichnet fein wird er, wenn man anstatt des Wassers einen feinen Rothwein nimmt.

Wachholder kann man machen wie Anies; als Zusatz paßt sehr wenig Wermuth und Zimmtöl. Auch kann man zerstoßene Wachholderbeeren (nach Belieben mit etwas Zimmt und Nelken) mit Branntewein ausziehen und Zucker nach Geschmack zusetzen.

Luftbad. Bekanntlich empfahl schon Franklin das Luftbad zur Erhaltung der Gesundheit und Kräftigung des Körpers. Wie er berichtet, saß er oft stundenlang unangekleidet an seinem Schreibtische, und fühlte sich besonders wohl und gestärkt nach solchen Luftbädern. In der That bedarf die Haut zu ihrer naturgemäßen und gesunden Function nicht blos einer entsprechenden Kultur durch Bäder, Waschungen ꝛc., sondern auch einer so zu sagen beständigen Berührung reiner atmosphärischer Luft; denn in der Haut wiederholt sich, wenn auch im Kleinen,

ein ähnlicher Athmungs- und Reinigungsprozeß, wie er sich im Großen beständig in den Lungen vollzieht. Aus diesem Grunde ist vor allen Dingen beständig für frische Luft in den Wohnungen und namentlich in den Schlafzimmern zu sorgen, ganz besonders aber sind, wo möglich tägliche, Gänge ins Freie zu empfehlen, um mit frischer, reiner Luft in Berührung zu kommen. „Jeder Spaziergang in die freie Luft ist ein Luftbad," sagt mit Recht Klenke, „und wie man bei Wasserbädern diejenigen auswählt, die am wirksamsten sind, so suche man auch solche Luftbäder auf, die der Haut, neben den Lungen, den meisten Sauerstoff und den am meisten belebenden Reiz zuführen. Solche Promenadenluftbäder bieten nametlich sonnige Wälder, Gebirgsgegenden dar, während die Luft der Seeküste, durch ihren Gehalt an Verdunstungsstoffen des Salzwassers, einen erfrischenden Reiz ausübt.

M.

Macassaröl, s. Haaröle.

Madeirawein, wie er im Handel vorkommt, ist meist nur ein nachgeahmtes Produkt. Der ächte Madeira ist einer der edelsten Weine und der mäßige Genuß desselben sehr heilsam bei Magenschwäche und in der Reconvalescenz von schweren Krankheiten u. s. w. Zur Nachahmung dieses Weines werden Honig, Hopfen, Lindenblüthen, bittere Mandeln ꝛc. verwendet. So schreibt z. B. ein Rezept vor auf 12 Gall. Weißwein ½—1 Gall. Honig, 3—4 Quart reinen Alkohol, 4 Unzen bittere Mandeln (gestoßen), 4 Unzen Hopfen, mit Wein und Alkohol ausgezogen, und Caramel (Zuckercouleur) zum Färben.

Man erhält allerdings ein Produkt, welches dem gewöhnlichen Handelsartikel mehr oder weniger gleichkommt, wenn man z. B. auf 1 Gall. gewöhnlichen Weißwein ½—1 Pin reinen Alkohol zusetzt, etwa 2 Unzen zerstampfte Rosinen, einige bittere Mandeln, mit Zuckercouleur färbt und eine Zeit lagern läßt.

Mäuse. Eine gute Katze ist das beste Vertilgungsmittel der Mäuse. Man kann sich aber auch ohne eine solche sicher frei von Mäusen halten, wenn man unverdrossen die neu kommenden Gäste immer wegfängt durch das beständige Aufstellen guter Fallen, und nebenher die Gänge und Löcher der Mäuse, so weit als thunlich verschließt (s. Ratten).

Die zweckmäßigste, dabei billigste, Mausefalle ist eine bekannte Sorte; sie besteht aus einem, meist runden, Klotzstücke, in dem

sich ringsum Löcher befinden, in welche die Mäuse sehr gern neugierig hineinschnüffeln; so wie sie aber die dort sich befindende Lockspeise berühren, geht ein Federwerk los und eine Drahtschlinge hat alsbald die Maus um den Leib gefaßt und hält sie an der obern Holzwand fest. Diese Fallen sind sehr praktisch; man kann sie sehr leicht stellen, ein Stückchen Käse oder Speck an dem Drahthaken lockt die Mäuse unfehlbar an; und was die Hauptsache ist, sie bleiben stets rein und thun Jahre lang ihre Dienste. — NB. Man muß sich nur die sehr leichte Mühe geben, eine solche Falle da aufzustellen, wo die Mäuse Alles zernagen.

Gifte legt man, wenn man will, wie bei Ratten (s. daselbst), doch ist das Giftlegen aus mehrfachen Gründen nicht zu empfehlen.

Mahagonibeize für Hölzer aller Art, s. Holz.

Maitrank. Für eine Terrine von 3 Flaschen Rhein- oder Moselwein nimmt man etwa eine gute Hand voll frisch gepflückten, blühenden Waldmeister, ferner 6 Herzblätter von der Walderdbeere, 6 Blätter von der schwarzen Johannisbeere und ½ Pfd. (oder mehr) Zucker. Man läßt zugedeckt unter gelegentlichem Umwenden der Kräuter, etwa 1 Stunde ziehen und nimmt die Kräuter, sobald ihr Aroma ausgezogen, wieder aus dem Weine; meistens wird der Trank aber sofort von den Kräutern in Gläser abgefüllt und getrunken. Viele setzen noch Apfelsinen, Citronen und sonstige Gewürze zu; allein hierdurch wird das liebliche Aroma des Waldmeisters ganz verdeckt, ja verdorben.

Maitrankessenz kommt im Handel vor. Man kann natürlich aus dem Waldmeister durch Digeriren mit Wein und etwas Alkohol eine Tinctur oder Essenz herstellen, welche das Aroma des Waldmeisters hat; allein die käuflichen Maitrankessenzen sind in der Regel nur Tincturen der Tonkabohnen, welche denselben aromatischen Körper wie der Waldmeister, nämlich Cumarin, enthält. Solche Maitrankessenz erhält man, wenn man 1 Unze Tonkabohnen mit 1 Pint Alkohol etwa eine Woche digerirt und dann filtrirt. Hiervon setzt man auf eine Flasche Wein 1 Theelöffel voll oder mehr nach Belieben zu und versüßt mit Zucker.

Makronen, s. Zuckergebäck.

Malzextrakt. Unter diesem Namen werden gewisse Flüssigkeiten, vielseitig angepriesen, als besonders wirksam in Schwäche-

zuständen aller Art. Sie haben freilich wohl den Vorzug, daß sie im Ganzen unschädlich sind, weil sie meist nur die Bestandtheile eines leichten Bieres enthalten, stimmen aber sonst mit andern Geheimmitteln überein, die keinen andern Nutzen stiften, als ihren Erfinder reich zu machen.

Mariniren, einmachen mit Essig und Gewürz, findet besonders Anwendung auf viele Sorten Fische, die erst gebraten, so Wochen lang wohlschmeckend bleiben.

Aal mariniren. Den gereinigten Aal schneidet man in Stücke, reibt dieselben gut ein mit Salz und Pfeffer, und läßt sie einige Zeit liegen; trocknet sie dann ab und bratet sie auf einem Roste lichtbraun, wobei man dieselben mit Baumöl oder frischer Butter überpinselt. Man belegt nun einen steinernen Topf oder sonst passendes Gefäß mit Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Rosmarin, etwas ganzem Pfeffer, einigen Senfkörnern, wenig Nelken u. dergl., und legt hierauf eine Schicht der erkalteten Aalstücke und so lagenweise weiter. Dann gießt man guten Weinessig, der vorher aufgekocht und wieder erkaltet war, daran, so daß Alles davon bedeckt wird. Schmackhafter wird die Marinade noch, wenn man einen Theil der Gewürze, wie Thymian, Basilikum, Estragon, auch Zwiebeln ꝛc. in den Essig thut und einigemal mit aufsieden läßt. Der Topf wird gut zugebunden und im Keller aufbewahrt.

Aehnlich kann man Hechte, Salmen, Forellen und andere Fische mariniren.

Häringe mariniren. Häringe werden 24 Stunden, am besten in Milch ausgewässert, und nach dem Abtrocknen abgeschuppt, ausgenommen und in Butter gebraten. Nach dem Erkalten werden sie dann eingelegt wie oben angegeben.

Eine andere sehr gute Methode. Die 12—24 Stunden, am besten in Milch, ausgewässerten, gut gereinigten und in Stücke zerschnittenen Häringe werden lagenweise mit kleinen weißen Zwiebeln, Capern, Nelken, Pfeffer, Citronenscheibchen und etwas Lorbeerblättern in einem Steintopf mit gutem Weinessig übergossen.

Oder: Man schneidet die Häringe in lange Streifen, ähnlich den Sardellen, macht diese ein und mischt die Sauce dann beim Gebrauche mit feinem Salatöl. So sind sie zu Butterbrod ganz vortrefflich.

Metall-Gegenstände zu putzen ꝛc., s. Benzin-Magnesia.

Milch. Die wesentlichsten Punkte, welche bei der Milchwirthschaft besondere und fortgesetzte Aufmerksamkeit verlangen, sind bei den Artikeln „Butter" und „Käse" zum Theil näher erörtert worden. Neben der richtigen Behandlung und Pflege der „Kühe" ist für das Gedeihen einer jeden Milchwirthschaft ein unumgängliches Erforderniß: die Reinlichkeit. Der

jedem Melken ist auf Abwaschen des Euters zu halten; ebenso sollte die Melkerin sich stets vor diesem Geschäft die Hände waschen, die Haare festmachen und eine Schürze vorthun.

Die Milchgefäße, vom Melkeimer bis zum Butterfaß, verlangen unausgesetzte Sorgfalt; es genügt hier nicht oberflächliches Auswaschen, sondern gründliches Ausbrühen mit heißem Wasser, dem man oft etwas Soda zusetzt. Milchgefäße von Weißblech werden oft angewendet, und diese müssen dann gut verzinnt sein; vor Gefäßen aus Zink (oder verzinkten) ist sehr zu warnen. Die Seihetücher sind namentlich aufs sorgfältigste rein zu halten; sie müssen nicht blos rein aussehen, sondern sie dürfen auch keinen säuerlichen Geruch haben ꝛc.

Nur bei sorgfältiger Beobachtung dieser Regeln wird man aus der Milch den besten Ertrag an Butter und Käse gewinnen, oder die Milch selber mit dem besten Nutzen absetzen können.

Milch in Haushaltungen aufzubewahren. In den Haushaltungen sucht man die eingekaufte Milch meist nur von einem Tage zum andern zu halten; allein oft wird hier, namentlich im Sommer, die Milch schon viel früher sauer. Sehr häufig ist hieran die schlechte Beschaffenheit der Milch, d. h. die Nachlässigkeit und Unreinlichkeit der Milchverkäufer, Schuld und man suche sich in diesem Falle eine mit mehr Reinlichkeit gehaltene Milch. Um aber das Sauerwerden der gekauften Milch, so weit als möglich zu verhindern, halte man die Milch selber nur in den reinsten Gefäßen, die mehr hoch als flach sind. Sehr geeignet sind die sogenannten Zuckergläser von grünem Glas, die man stets mit heißem mit etwas Soda versetztem Wasser wieder reinigt und dann mit reinem Wasser ausspült. In diesen stelle man die Milch, leicht zugedeckt, an einen kühlen und luftigen Ort, entfernt von andern Speisen, namentlich Käse, Essig u. dgl.

Durch Absieden oder Abkochen wird die Milch haltbarer. Während man zu diesem Zwecke die Milch in der Regel gut kocht und wiederholt steigen läßt, empfehlen Einige die Milch nur gelind sieden zu lassen, ohne sie zu kochen, und sie dann in demselben Topfe ruhig bei Seite zu setzen. Durch Zusatz von etwas weißem Zucker, oder noch besser etwas Soda zu der Milch beim Sieden, wird dieselbe noch länger haltbar. Namentlich ist der Soda-Zusatz zu empfehlen, wo man das Sauerwerden und Gerinnen der Milch schon beim Aufkochen befürchtet. Doch nehme man nicht zu viel Soda; ein erbsengroßes Stück genügt hinlänglich für 1 Quart Milch.

Durch täglich frisch wiederholtes Abkochen der Milch macht man dieselbe oft haltbar für mehrere Tage.

Milchconserve. Condensirte Milch, d. h. durch besondere Zubereitung auf längere Zeit (für Reisen ꝛc.) haltbar gemachte Milch kommt vielfach, gewöhnlich als eine Art Syrup in Blechbüchsen verlöthet, im Handel vor. Zur Bereitung einer solchen condensirten Milch dient folgende Vorschrift: Ganz frische, gute Milch wird in einem

zinnernen Kessel oder dgl. in einen andern Kessel gebracht, in welchem Wasser kochend erhalten wird. Hier wird unter beständigem Rühren die Milch auf die Hälfte ihres Gewichts eingedampft. Dann wird auf je 1 Pfund der ursprünglich angewandten Milch ½—¾ Pfund Zucker in der eingekochten Milch aufgelöst und diese Zuckermilch noch heiß in starke Glasflaschen gefüllt und nach Apperts Methode (wie beim Einmachen beschrieben) verschlossen und gedunstet. (Die im Handel vorkommenden Milchconserven enthalten meist noch Gummi arabicum; — jedenfalls wird durch einen kleinen Zusatz von Soda neben dem Zucker die Milch nach dem Einkochen noch haltbarer.)

Milchbrode, Zwieback, Kaffee- und Theebrod. Hier zu Lande ist es in vielen Familien Sitte, frisches Backwerk des Morgens zum Kaffee und Abends zum Thee zu geben, das meist kurz vor den Mahlzeiten mit Hülfe von Soda oder Salarätus gebacken wird und in der Regel noch warm auf den Tisch kommt. So kommen unter dem Namen von Rolls, Bisquits, Rusks, Buns, Muffins u. s. w. (der Buckweat-, Corn- ꝛc. Cakes nicht zu gedenken) allerlei Composita auf den Kaffee- und Theetisch, deren wiederholter Genuß der Gesundheit gewiß nicht zuträglich ist; denn der fortgesetzte Genuß von warmem Backwerk, das mit Backpulver, Soda u. dgl. künstlich getrieben ist (namentlich wenn noch viel Butter, Eier und Zucker angewendet werden) muß allmälig, besonders bei schwächlichen Frauen und Kindern die Verdauung sehr beeinträchtigen. Solche Soda- ꝛc. Bisquits sollten niemals in Familien auf den Tisch kommen, weder warm noch kalt, oder doch nur sehr ausnahmsweise, sondern dafür nur Backwerk, das mit Hefe oder Yeast richtig bereitet und gut gebacken ist und schon einige Zeit nach dem Backen gelegen hat.

Wir geben im Folgenden eine kleine Reihe von Vorschriften und verschiedenen Methoden, nach denen man nach Belieben solches Backwerk in verschiedener Form herstellen kann, um als Stellvertreter der Wecke, Milch- und Franzbrode, Zwieback, Kaffeebrod u. s. w. der alten Heimath dienen zu können. Zu empfehlen dürfte besonders sein, daß man mehr auf die gute Ausführung bei der Zubereitung, als die guten Zuthaten sehe; das einfachste, aber guthergestellte Backwerk, ist das empfehlenswertheste und beste für Haushaltungen; das s. gen. mürbe Gebäck sollte nur ausnahmsweise, durchaus nicht zum täglichen Genusse dienen.

1. Milchbrode. Man schütte 1 Pfund Mehl in eine passende Schüssel, mache eine kleine Grube in der Mitte und gieße 1 starken Eßlöffel voll gute Hefe hinein; 1 geschlagenes Ei, 1 Theelöffel voll Zucker, ½ Theelöffel Salz und 1—2 Unzen Butter werden in ½ Pint warmer Milch gut gemengt und hievon anfangs wenig ins Mehl und gut eingerührt und gemischt; nach und nach arbeitet man mehr und mehr das

umgebende Mehl und die übrige Milch dazu und verarbeitet so das Ganze zu einem ziemlich steifen Teige. Diesen lasse man an einem warmen Orte 2 Stunden lang stehen, oder bis er gut gegangen ist. Dann nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, wälzt ihn leicht und schneidet nun Stücke von der Größe eines Eies davon, die man mit der Hand in länglich ovale, an beiden Enden zugespitzte Form bringt; in der Mitte bildet man einen Strich durch gelinden Eindruck mit der Rückseite eines Messers. Man läßt die Laibchen an einem warmen Ort nun noch etwa ½ Stunde aufgehen, bepinselt sie mit geschlagenem Eiweiß und bäckt dann etwa 20 Minuten in einem ziemlich warmen Ofen.

2. Gute Milchbrode. Man läßt eine Unze Butter in ½ Pint warmer Milch zergehen, giebt dazu 1½—2 Eßlöffel gute Bierhefe und verarbeitet damit ungefähr 2 Pfund Mehl zu einem guten Teig; läßt diesen 1 Stunde und länger gehen, durchknetet ihn gut mit etwas übrigbehaltenem Mehl und macht aus dem Teige längliche oder runde Laibchen, die man leicht aufgehen läßt und in heißem Ofen bäckt. Man kann die Laibchen, ehe man sie in den Ofen bringt, bestreichen mit Ei, das mit etwas Wasser klar abgequirlt ist, wodurch sie schöner werden.

Andere Vorschrift. (French Rolls.) Man rührt in 1 Qt. lauwarme Milch 1 Quart gesiebtes Mehl, ein paar Eßlöffel voll zerfließende Butter, 1 Theelöffel voll Salz, ½ Tassenkopf voll Bäckers-Yeast (oder 1—2 Löffel Bierhefe), und läßt im Warmen aufgehen. Wenn leicht knetet man so viel weiteres Mehl, daß der Teig steif genug zum formen wird, läßt ihn nochmals gehen und macht dann daraus s. g. Rollen oder Laibchen wie im Vorigen.

3. Französische Theebrödchen. Man nehme 2 Pfund Mehl, 2 Unzen Butter, ½ Pint Milch, 1 Ei, 2—3 Eßlöffel Zucker, die nöthige Hefe oder Yeast und verfahre wie oben nach 1. oder 2. — Oder: Auf 2 Pfund Mehl 4 Unzen Butter, 2 Unzen Zucker, 2 Eier, etwas Salz, Milch und Hefe.

4. Eigentliche Zwiebacke. Wie der Name andeutet, werden diese eigentlich zweimal gebacken. Man nehme 1 Pfd. feines Mehl, 4 Loth feingeriebenen Zucker, das Gelbe von 2 Eiern, 2 Eßlöffel gute Hefe und etwa ½ Pint ganz frische, nicht abgerahmte Milch. Man macht erst von einem Theile des Mehls einen Vorteig (Hefestück) (s. Hefeteig); wenn dieser gegangen, verarbeitet man ihn mit dem Reste der Zuthaten gehörig durch, zu einem ziemlich steifen Teig. Aus diesem forme man runde Brödchen von der Größe der innern Hand, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie gut aufgehen. Wenn sie dann gebacken und abgekühlt sind, schneide man sie in zwei Hälften, schiebe sie auf einem Bleche in einen gelind erwärmten Ofen und röste sie so lange, bis die Fläche des Schnitts ebenfalls schön gelb geworden ist.

Mixed Pickles. Zu diesem beliebten Eingemachten werden die mannichfaltigsten jungen und zarten Gemüse verwendet; die gebräuchlichsten sind: Junge, grüne Bohnen, ganz kleine Möhren, junge Erbsen, ganz junge Maiskolben, Blumen-

kohl, Wirsing, Perlzwiebeln, kleine grüne Gurken, in acht Theile zerschnittene Citronen u. s. w.

Den Blumenkohl, sowie überhaupt die größern Gemüsestücke schneidet man beliebig in kleinere Stücke, die übrigen läßt man ganz und kocht sie in Salzwasser beinahe gar (nicht weich) und läßt das Wasser ablaufen. Die Gurken hat man Abends vorher gewaschen und mit Salz bestreut über Nacht stehen lassen; diese werden nun abgetrocknet und mit dem vorigen gemischt, Alles lagenweise mit Meerrettig in Scheiben, Pfeffer, Estragan, Dill und Lorbeerblättern durchstreut eingelegt; eine Schote spanischen Pfeffer bringt man meist in die Mitte, dann kocht man guten Essig, dem man noch einige Senfkörner und englisch Gewürz zusetzen kann, und gießt diesen siedend über die eingelegten Vegetabilien. Nach dem Erkalten verbindet man gut und stellt bei Seite.

Wendet man reinen, guten Essig kalt an auf wie oben vorbereitetes Gemüse, so dauert es länger, ehe man dieselben gebrauchen kann, allein die Pickles werden schöner und haltbarer.

Möbel, Beulen und Dellen zu entfernen. Man befeuchtet die schadhaften Stellen mit warmem Wasser, faltet ein Stück braunes Papier 4—5 mal übereinander, tränkt es mit warmem Wasser und legt es auf die Stelle. Auf dieses bringt man ein warmes, aber nicht heißes Bügeleisen, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. Ist der Schaden noch nicht vergangen, so wiederholt man den Prozeß. Nach 2—3 Wiederholungen wird sich der Eindruck wieder erhoben haben. Ist die Beule klein, so befeuchtet man sie einfach mit warmem Wasser und hält ein rothglühendes Eisen in die Nähe der Oberfläche, während man dieselbe beständig naß erhält. Die Delle wird dann bald verschwinden.

Möbel, Risse und Sprünge derselben zu verkitten. 16 Theile Wachs werden geschabt und in ebenso viel Terpentinöl aufgelöst, dann 1 Theil gepulvertes Harz und soviel indisches Roth zugesetzt, als nöthig ist, dem Kitt die Farbe des Möbels zu geben.

Oder nach Prof. Artus: Ein Stück gebrannter Kalk wird mit soviel Wasser benetzt, daß derselbe zu einem feinen Pulver zerfällt. Ein Theil von diesem zerfallenen Kalk wird mit zwei Theilen Roggenmehl gemischt und soviel Leinölfirniß zugesetzt, bis eine dicke plastische Masse entsteht, welche dann verwendet wird.

Möbelöl. Man erhitzt 1 Unze gestoßene Alkanetwurzel in 1 Quart Leinöl (oder entsprechend kleinere Quantitäten) auf

gelindem Feuer in einem neuen irdenen Topfe, bis die Farbe der Wurzel ausgezogen ist. Dann läßt man abkühlen und seiht durch. Mit dieser Flüssigkeit befeuchtet man ein feines, weiches Läppchen und bestreicht damit die Möbel. Nach etwa 24 Stunden reibt man sie dann sanft ab, wonach dieselben wieder den schönsten Glanz zeigen, der sich monatelang erhält. Diese Operation kann man nach Belieben wiederholen.

Ein vorzügliches Mittel, um Bilderrahmen zu reinigen, überhaupt zerkratzte und abgeriebene Möbel zu restauriren, besteht aus einer Mischung von 3 Theilen Leinöl mit 1 Theil Terpentinspiritus. Man trägt dieselbe mit einem wollenen Lappen auf, reibt, wenn trocken, nochmals mit Wolle ab. Dies gibt alten Möbeln eine neue, glänzende Decke.

Mosquitos. Die bekannten Mosquito-Netze, genau schließende Bettvorhänge, sind das sicherste Mittel sich während des Schlafes vor diesen Thieren zu schützen. Wo man solche nicht hat, wendet man verschiedene Mittel dagegen an:

1. Man verschließt die Fenster des Schlafzimmers längere Zeit vor dem Zubettgehen und stellt eine Glaslaterne mit brennendem Lichte hinein, die auswendig mit verdünntem Honig bestrichen ist. Dieses und das Licht locken die Mosquitos an, die sich auf den Honigflächen dann fangen.

2. Rauch verschiedener Art vertreibt die Mosquitos. Am gewöhnlichsten wird der Tabacksrauch benutzt. Sehr empfohlen wird, ein ziemliches Stück Camphor in einem Blechlöffel über einem Lichte so zu erwärmen, daß er sich nicht entzündet; der Rauch vertreibt die Mosquitos. Essigräucherungen sollen sehr dieselben vertreiben; noch sicherer der Rauch von Insektenpulver, das man entweder in kleinen Papiercylindern langsam verkohlen läßt (wie es Chinesen, Tartaren ꝛc. in ihren Zelten und Wohnungen anwenden), oder man zündet ein kleines Häufchen des Pulvers auf einem Teller mit einem Schwefelholze an, bis es verkohlt und sintert. Dieser Rauch betäubt die Mosquitos.

3. Waschmittel verschiedener Art werden gebraucht, um sich zu schützen. Nelkenöl in der zehnfachen Menge Alkohol gelöst und damit die Haut bestrichen. Gewöhnliches Petroleum auf Baumwolle getröpfelt und wieder ausgedrückt, und dann mit dieser feuchten Baumwolle Gesicht und Hände abgerieben. Dies Mittel ist sehr beliebt bei den Plantagen-Arbeitern und Bootleuten im Süden. Carbolsäure in verdünnter Lösung als Waschwasser vor dem Schlafengehen angewendet, soll die Mosquitos sicher abhalten.

4. Ein Engländer vertrieb in Italien die Mosquitos aus seinem Zimmer dadurch, daß er einen Zweig wilden Rosmarin darin aufhing.

Mostwage. Schon seit langer Zeit bekannt und fast ausschließlich im Gebrauch war bisher die Mostwage von Oechsle.

Dieses den bekannten Branntweinwagen ähnliche Instrument zeigt durch sein Einsinken im Moste an einer durch Striche in Grade von 50 bis 100 eingetheilten Scala, um wie viel schwerer ein bestimmtes Maaß desselben ist, als dasselbe Maaß Wasser. Zeigt also die Mostwage z. B. 80 Grad, so wiegt ein Liter dieses Mostes 1080 Gramm, während ein Liter Wasser nur 1000 Gramm wiegt u. s. w.

Die festen Bestandtheile nun aber, welche im Moste aufgelöst sind und denselben schwerer machen wie Wasser, sind außer verhältnißmäßig geringen Mengen Weinstein, Salze, Extractivstoffe u. s. w. hauptsächlich Zucker; und auf den Gehalt des Zuckers kommt es bei der Werthbestimmung eines Mostes, und somit des daraus sich bildenden Weines hauptsächlich an. Nun gibt aber die Oechsle'sche Mostwage nur das spezifische Gewicht des Mostes an; um daher den genauen Zuckergehalt wenigstens annäherungsweise, in einem bestimmten Moste mit diesem Instrumente zu bestimmen, hat schon Gall Tabellen entworfen, in welchen jedesmal die gewissen Graden dieser Mostwage entsprechenden Zucker-Procente verzeichnet sind. Derartige Tabellen pflegen die Verkäufer dieser Mostwage mit den Instrumenten abzugeben, so daß man daraus sehen kann, wie viele Theile Zucker jedesmal in 100 Theilen Most von einem bestimmten Grade der Wage enthalten sind. Um aber derartige Tabellen entbehren zu können, hat man nun schon wahre Zuckermesser (Saccharometer) construirt; d. h. Mostwagen, welche auf ihrer Scala gleich die Procentmenge des in einem Moste befindlichen Zuckers angeben. So hat Babo einen Saccharometer angegeben, bei welchem die übrigen Mostbestandtheile berücksichtigt und abgezogen sind, so daß dieses Instrument durch die Zahl, bis zu welcher es in einem Moste eintaucht, gleich die Procente Zucker, welche sich in 100 Th. Most befinden, ziemlich genau angibt. Ganz genau kann kein derartiges Instrument den Zuckergehalt angeben, weil der Most nicht blos Zucker, sondern auch noch Säuren, Mineral- und Extractivstoffe enthält und diese in den verschiedenen Mostarten im Verhältniß zum Zucker mehr oder weniger veränderlich sind; aber das Babo'sche Instrument gibt bis auf 1 pCt. mehr oder weniger, richtige Angaben, was für die Praxis vollkommen genügend ist.

Bei der Anwendung derartiger Instrumente ist aber noch Folgendes zu beachten: will man das Resultat so genau als möglich haben, so muß man den Most erst filtriren, um ihn von allerlei festen Stoffen u. s. w. zu befreien. Sodann aber muß der Most eine Temperatur von 14° Reaumur haben, denn bei dieser Temperatur ist die Oechsle'sche Wage eingerichtet. Für letzten Zweck bringt man das mit dem zu untersuchenden Most gefüllte Glas, mit dem darin gestellten Thermometer, in warmes oder kaltes Wasser, je nachdem man die Temperatur erhöhen oder erniedrigen will.

Die Mostwage wird jetzt bei der Weinbereitung aller Orten benutzt; man bestimmt den Zuckergehalt des Mostes, und fehlt es demselben an Zucker, so setzt man künstlichen Traubenzucker zu und macht auf diese

Weise aus einem schlechten Most, wenn nicht gleich, so doch ziemlich ähnlich einem Moste, wie ihn die besten Jahrgänge liefern. Dieser Gebrauch wäre schon recht; allein man benutzt die Mostwage auch um die Masse s. g. Petiotisirter Weine zu machen, mit denen die weintrinkende Welt so zu sagen überschwemmt wird, die man zwar als Naturweine verkauft, die aber nichts Anderes als Traubenschalen- und Kartoffelzuckerwasser-Weine sind. (S. Artikel „Gallisiren" und „Petiotisiren".)

Motten. Die Larven oder Würmer, welche in drei bis vier Wochen aus den Mottenеiern kriechen, sind es, welche die Stoffe zernagen. Am liebsten legen die Motten-Schmetterlinge in locker gewebte Zeuge; je dichter die Fäden und je fester das Zeug, um so weniger wird es von Motten besucht.

Werthvolles Pelzwerk, feine Wollenstoffe, welche man vor Motten schützen will, klopfe man zeitig im Frühjahr tüchtig aus (um schon vorhandene Eier und Larven zu entfernen), schlage sie in rohe (womöglich noch mit der Schlichte behaftete) Leinwand, nähe sie gut ein und bewahre sie an einem kühlen, trockenen Orte. Ist man besorgt, daß noch Eier in den Gegenständen haften, so kann man Insektenpulver oder andere Mottenmittel einstreuen, ehe man einpackt. Das ächte Insektenpulver gilt in allen Fällen als eines der besten Mottenmittel. Benzin (s. daselbst) ist ein sicheres Mittel gegen Motten in Möbeln. Chinesische Mottentinctur, Kampher, Spanischer Pfeffer und Coloquinten-Pulver, von jedem 1 Loth, werden einige Tage mit 8 Loth Spiritus digerirt, und mit der Tinktur dann Pelzwerk, Kleider ꝛc. einsprengt.

Mottenpulver. Lupulin (Hopfenmehl) 1 Quentchen, Schottischer Schnupftabak 2 Unzen, Kampher 1 Unze, Schwarzer Pfeffer 1 Unze, Cedernholz-Sägespähne 4 Unzen werden gut gemischt und das Pulver auf und zwischen das Pelzwerk und die Wollenstoffe gestreut.

Haben sich Motten in den Stoffen schon eingenistet, dann reibe man dieselben mit möglichst heißem Sande gegen den Strich tüchtig ein; hierdurch werden Motten und Brut vernichtet.

Tüchtige Behandlung mit Benzin thut den Mottenzerstörungen ebenfalls Einhalt.

Räuchern mit Essig, den man auf heißen Stein oder Eisen gießt, soll die Motten ebenfalls sicher vertreiben.

Der gemeine Steinklee (Melilotus officinalis) soll die Motten vertreiben und abhalten, wenn man ein Sträuschen desselben von Zeit zu Zeit in die Kleiderschränke u. s. w. legt.

N.

Nachmittagsschlaf. In manchen Lehrbüchern der Gesundheit wird ein kurzer Schlaf nach dem Mittagsessen als zuträglich, ja als heilsam u. s. w. hingestellt; allein merkwürdiger Weise findet sich meistens in denselben Büchern der gute Rath: das Abendessen früh genug zu nehmen, damit man nicht mit vollem Magen zu Bette gehe. Dies letztere ist ohne Zweifel auch das Richtige: ein voller Magen soll nie schlafen, wer aber nach der Mahlzeit schlafen muß, dessen Magen ist eben zu voll, oder er ist krank u. s. w. Jedenfalls ist die, leider sehr verbreitete Meinung, ein kurzes Mittagsschläfchen sei ein herrlicher und gesunder Genuß, eine sehr falsche; wer gut und gesund schlafen will, muß nicht gut gegessen, sondern gut gewacht, d. h. gearbeitet haben, überhaupt eine Lebensweise führen, welche den Gesetzen der Gesundheit entspricht.

Um das Naturgemäße des Schlafes nach dem Essen zu beweisen, führt man als Beispiele Thiere an, welche ebenfalls nach ihrer Mahlzeit schlafen; allein die Thiere dürften eher das Gegentheil beweisen. Die gefräßigen Raubthiere mögen die Ruhe lieben, wenn es ihnen gelungen ist, sich vollzufressen; sonst sind in der Regel die Thiere grade am munterſten nach der Mahlzeit. So sind z. B. Pferde und Hunde nach der Sättigung bekanntlich ganz besonders lebhaft, und die Stubenvögel zeigen eben dadurch ihre Gesundheit, daß sie bei allem Fressen stets munter umherspringen, und grade dann erst, wenn sie verfüttert worden oder sonstwie krank sind, zeigen sie ihr Kranksein am ersten dadurch an, daß sie nach dem Fressen verdrossen stillsitzen oder gar schlafen. Daß übrigens im naturwidrigen Zustande sich befindende Hausthiere, wie das Mastvieh, fettgefütterte Schoßhündchen u. dgl., sich nach der Mahlzeit träge dem Schlafe überlassen, ist gewiß kein Beweis für das naturgemäße des Schlafes nach dem Essen. Nein, der gesunde Mensch, der verständig lebt, wird nicht daran denken nach dem Essen zu schlafen, er wird im Gegentheil sich dann grade munter und zu neuer Thätigkeit aufgelegt fühlen; wer aber um die Essenszeit sich bis zur Schläfrigkeit abgemattet fühlt, der wird besser thun vor dem Essen zu schlafen, anstatt danach, oder noch besser, der schlafe anstatt zu essen. In diesem Falle wird der Schlaf nicht blos ein Stärkungsmittel, sondern so wiederholt auch das wahre Heilmittel für die Mittagsmüdigkeit. (Man vergleiche die Artikel „Essen und Trinken“ und „Gesundheit“.)

Nachtlicht. Der Gebrauch eines solchen ist nicht zu empfehlen, einmal weil die Helligkeit den Schlaf stört, dann aber auch

besonders, weil das Brennen eines Nachtlichtes die Luft des Schlafzimmers mehr verdirbt, als man gewöhnlich glaubt. Nur in einem dunkeln, frischgelüfteten Zimmer schläft man einen festen, erquickenden Schlaf; bedarf man aus irgend einem Grund während der Nacht des Lichts, so halte man sich für diese Fälle gute Streichhölzer und ein leicht entzündbares Licht, wie Stearinlicht oder dgl. parat, die man vor dem Schlafengehen stets an einen bestimmten Platz stellt.

Hat man ein Nachtlicht im Krankenzimmer nöthig, so sorge man für ein solches, das eine möglichst kleine und reine Flamme brennt und somit die Luft so wenig als möglich verdirbt; durch einen vorgestellten passenden Schirm verhindert man, daß der Schein den Kranken belästige.

Seit der Einführung der Kohlöllampen benutzen Viele dieselben als Nachtlichter in Schlaf- und Krankenzimmern, indem sie nicht selten, um die Flamme kleiner und sparsamer zu machen, den Lampendocht etwas niederschrauben. Solche düster brennende Kohlöllampen verderben aber die Zimmerluft im höchsten Grade; Oeldämpfe und unverbrannte Gase, halbverbrannte Kohlenstäubchen u. s. w. werden so die ganze Nacht von der Lampe in reichlicher Fülle entwickelt und werden dann fortwährend eingeathmet von den Menschen, welche in den so beleuchteten Zimmern schlafen oder überhaupt sich aufhalten, — kein Wunder, wenn dann am Tage die Klagen über Schlaflosigkeit, Kopfweh, Schwindel u. dgl. m. gehört werden.

O.

Obst aufbewahren über Winter, s. „Aepfel".

Obst einmachen, s. „Einmachen".

Obst, getrocknetes, wird gegen Würmer, Maden u. s. w. bewahrt, wenn man es in einem Sacke an einem luftigen Orte aufhängt und vorher etwas Sassafras-Rinde (etwa eine Hand voll aufs Buschel) dazwischen streut.

Obstbäume.

Auswahl der Obstbäume. Meistens wird der Fehler begangen, daß möglichst große Bäume ausgewählt werden, welche stets mehr als die kleinern kosten und doch in der Regel weniger werth sind. Der Vorzug der jüngeren Bäume ist:

1) Die kleinen Bäumchen lassen sich leicht mit allen Wurzeln und Fasern aufnehmen, so daß wenig oder gar kein todtes Wurzelwerk übrig bleibt, wie bei älteren Bäumen,

2) Die mit dem Verpflanzen eintretende Störung im Organismus, ist bei kleineren Bäumen bei Weitem nicht so stark als bei größeren, weshalb die kleinen in wenigen Jahren den älteren nicht nur gleich sind, sondern sie noch oft überholt haben; auch beginnen sie zur selben Zeit Früchte zu tragen, wie die älteren und sind meistens bedeutend lebenskräftiger.

3) Jung verpflanzte Bäume gewöhnen sich leichter an den neuen Boden und kranken daher nicht so leicht, als ältere. Ein größerer Baum wächst im ersten Jahre nur sehr wenig und die Rinde zeigt sich sehr trocken; oft wird der Baum dickrindig, namentlich bei Kirschen, und das starke Rückschneiden hinterläßt viel todtes Holz, das oft durch neue Holzlagen (Ringe) nur verdeckt wird.

Aus diesen Gründen sollten nur junge, kräftige Bäumchen, im Besitz ihres vollen Wurzelwerkes, angepflanzt werden.

Beste Zeit Obstbäume zu pflanzen. Im Allgemeinen steht fest, daß für leichten Boden die Herbstpflanzungen, für schweren, kalten Boden die Frühjahrspflanzungen zu empfehlen sind. In den nördlichen Staaten beginnt man meistens im Anfange des Oktobers mit dem Aussetzen der Obstbäume, da manche, wie Kirschen-, Pflaumen- und hochstämmige Birnenbäume um diese Zeit ihr Wachsthum beendigt haben; andere dagegen, die ihr Wachsthum noch nicht beendigt haben, müssen ihres Laubes beraubt werden, weil sonst die Erhaltung der Blätter dem verpflanzten Baume zu viele Säfte entziehen, und ihre unreifen Schüsse, die im darauf folgenden Winter zu erfrieren pflegen, müssen im Frühjahr stark zurückgeschnitten werden. Der Boden muß so fein und milde, jedoch nicht zu feucht, sein, daß er wie Pulver durch die Finger geht. Gegen die Windseite ist der Baum an einer Stütze zu befestigen, oder auch rund um den Stamm mit einem angehäuften Erdwall zu schützen.

Um ganz sicher bei einer Anpflanzung zu verfahren, schlage man die Pflanzbäume im Herbste ein und setze sie ziemlich schräge gegen die Wand eines Grabens, so daß selbst die untere Hälfte des Stammes während des Winters mit Erde bedeckt ist. Die so durchwinterten Bäume nimmt man zeitig im Frühling, sobald der Boden etwas durchgetrocknet ist, aus der Erde und verpflanzt sie. Beim Einschlagen sowohl als auch beim Verpflanzen muß man sehr sorgfältig die Wurzeln auseinander breiten und darauf sehen, daß beim Beschütten mit feiner Erde kein leerer Raum um die Wurzeln bleibe, weil sonst bei trocknem Wetter die Dürre, und bei nassem die Feuchtigkeit eine nachtheilige Einwirkung auf die Bäume ausübt.

Beschneiden der Obstbäume. Man sehe darauf, daß ein hochstämmiger Baum, der aus der Baumschule kommt, sogleich richtig geschnitten wird, daß sich eine hübsche Krone bildet. Wurzeln und Krone müssen in einem richtigen Verhältniß stehen, d. h. je mehr Wurzeln ein Baum beim Ausgraben verliert, desto mehr müssen seine Kronenäste zurückgeschnitten werden. Man untersuche und beschneide den Baum alljährlich und sorge hierbei, daß man eine offene Krone erhält, in welche Licht und Wärme leicht Zugang finden und achte darauf, daß die Zweige sich nicht kreuzen und so im Winde an einander reiben.

Zum Beschneiden bediene man sich nur ganz scharfer Instrumente und bestreiche überdies die glatten Schnittwunden, wenigstens die größern, alsbald mit etwas flüssigem Baumwachs oder einer Auflösung von Schellack in Alkohol. Die beste Zeit zum Beschneiden ist, wenn die Bäume ihren Jahreswuchs vollendet haben, im Herbst, wenn die Blätter abgefallen sind, im Oktober oder November, aber auch im Januar und Februar; die schlechteste Zeit ist im Frühjahr, wenn ihr Wachsthum wieder begonnen hat.

Hovibrenk, ein berühmter Gärtner bei Wien, wendet bei der Obstbaumzucht nie das Messer an. So lange die jungen Triebe weich sind, zwickt er sie mit dem Nagel des Daumens ab. Die Folge davon ist, daß die untern Laubaugen in Fruchtaugen verwandelt werden und somit in kürzester Zeit Früchte bringen.

Unfruchtbare Obstbäume tragbar zu machen. Röder empfiehlt, wenn die Obstbäume wegen ihrer Schwächlichkeit die Last der Blüthenknospen nicht zu ertragen vermögen, folgendes Mittel: Gegen das Frühjahr hin, an einem schönen Wintertage, reinige man den Baum von allem unnützen Holze, Moose, loser Rinde u. s. w., und grabe dann im Monat März, bevor die Blüthenknospen anschwellen, rings um den Baum, je nach seiner Größe, 3—10 Fuß vom Stamme, 1—2 Fuß tiefe Löcher, fülle diese von 8 zu 8 Tage mit Mistjauche voll und zwar so lange, bis sich die Blüthe entwickelt hat; dann bringe man in jedes Loch eine Gießkanne voll Wasser und ebne den Boden wieder. Selbst bei eintretender ungünstiger Witterung sind durch dies einfache Mittel die Blüthen dann so gekräftigt, daß die meisten zur üppigen Fruchtbildung gelangen.

Die Asche ist ein werthvolles Mittel zu diesem Zwecke. (S. Artikel „Asche".)

Da bei großer Dürre während der Blüthenzeit der Apfelbäume, die Blüthen oft stark abfallen, so wird empfohlen bei trocknem Wetter während der ganzen Blüthenzeit zuerst einige Eimer schwache Mistjauche in die Nähe (2—3 Fuß) des Baumes umherzugießen, und danach gleich 7—8 Eimer Wasser. Das Gießen mit bloßem Wasser wird fortgesetzt während der ganzen Blüthenzeit, und vorzüglich am Stamme hinauf, so hoch man kommen kann.

Obsternten, gute, zu sichern. Die Gartenbaugesellschaft von Vaucluse empfiehlt dazu folgendes Mittel:

Im Herbst gräbt man ein Loch rund um den Baum in einer gewissen Tiefe, aber nicht so tief, daß man die Wurzeln bloßlegt. Dies füllt man mit Dünger und läßt diesen, bis er gefroren ist, offen, worauf er mit der herausgenommenen Erde bedeckt wird. So bedeckt thaut der Dünger erst in einer späteren Periode des Wachsthums und verhindert die Bäume früh zu knospen.

Obstkuchen, s. „Pies".

Obstwein, s. Cider und Fruchtweine.

Oele, ätherische. Die Verfälschung der theuren, ätherischen Oele, die so vielfach in der Parfümerie, Kochkunst u. s. w. verwendet werden, mit Alkohol ist sehr im Gebrauche, doch kann dieser vermittelst Fuchsin sehr leicht entdeckt werden. Fuchsin ist in Alkohol auflösbar, dagegen in ätherischen Oelen gar nicht; Alkohol wird durch Fuchsin gefärbt, dagegen die ätherischen Oele nicht. Bringt man nun einen winzigen Krystall von Fuchsin in ein der Fälschung verdächtiges ätherisches Oel und tritt eine Färbung ein, so ist das Oel durch Alkohol gefälscht.

Auch findet nicht selten eine Verfälschung mit Terpentinöl statt. Dieses Oel braucht 6 Theile Weingeist zur Lösung; wenn man daher ein zu prüfendes Oel mit nicht zu viel Weingeist mischt, so löst es sich, und das Terpentinöl bleibt am Boden zurück.

Verfälschungen mit fetten Oelen, Balsamen, Harzen oder Spiritus sind leicht nachzuweisen. Alle ersteren bleiben zurück, indem man das ätherische Oel abdampft. Verfälschungen mit Fetten sind leicht und einfach dadurch zu erkennen, daß man eine Probe auf weißes Löschpapier tröpfelt und verdunsten läßt, wobei der etwa vorhandene Fettfleck zurückbleibt.

Oelfarben-Anstriche, die man reinigen will, darf man niemals mit Seife oder Soda, oder Pottaschen-Lösung abwaschen, sondern nur mit reinem Wasser, das man warm hält und oft erneuert. Präparirte Kreide (Whiting) ist ausgezeichnet zum Putzen von weißem Farbenanstrich. Man thut ein wenig davon auf ein feuchtes Stück Flannell, was besser wie Baumwolle ist, und reibt damit leicht über die Oberfläche; aller Schmutz läßt sich leicht entfernen, und man wäscht dann mit reinem Wasser und einem Schwamme ab.

Will man alte Oelfarben-Anstriche zum Zweck des Neuanstreichens ꝛc. entfernen, so kann man dies sehr leicht, indem man die folgenden Mittel anwendet. Man löse 1 Messerspitze voll Pottasche in 5—6 Löffel Milch auf und bestreiche damit den Gegenstand; nach einigen Stunden kann der jetzt aufgelöste Anstrich leicht abgewischt werden. Ebenso kann durch wiederholtes Waschen mit schwarzer Schmierseife ein solcher Farbenanstrich leicht abgelöst werden.

Flecken von Oelfarbe oder Fensterkitt auf Glasscheiben lassen sich leicht entfernen, wenn man eine starke

Pottaschen-Auflösung in heißem Wasser aufträgt, und wenn sie dann fast trocken geworden ist, mit einem wollenen Tuche abreibt.

Frischer Oelfarben-Anstrich läßt sich mit Terpentingeist entfernen.

Ofenkitt. Reine Holzasche siebt man durch ein feines Sieb, fügt eben so viel feingepulverten Thon (oder auch Lehm) und etwas Küchensalz dazu. Man befeuchtet dann die Mischung mit Wasser, so daß man eine Paste erhält, mit welcher man die Risse und Sprünge an Oefen ausfüllt. Man wendet den Kitt an während der Ofen kalt ist; in der Hitze später wird er bald sehr hart. Man kann diesen Kitt auch benutzen, um Ofenplatten einzusetzen, ebenso die Verbindungen der Ofenröhren auszufüllen u. s. w.

Omelette.

Omelette mit Austern. Man gießt den Saft von 25—40 Austern, je nachdem sie groß sind, hackt sie fein und entfernt die harten Theile. Man schlägt dann 6—8 Eier zusammen, nimmt aber das Weiße nur von der Hälfte derselben, fügt die zerhackten Austern dazu mit etwas Pfeffer und, wenn man will, Muscatnuß. Diese Mischung gießt man in eine Pfanne mit hinlänglich siedender Butter und bäckt eine Omelette, die man nur hellbraun werden läßt, damit sie nicht zu hart und zähe wird. Die angegebene Quantität giebt zwei kleine Omeletten.

Omelette mit Spargeln. Man koche 2 Pfd. frische, zarte Spargeln in sehr wenig Wasser mit etwas Salz, oder noch besser, man dämpfe sie ohne Wasser bis sie weich sind; zerhacke sie dann ganz fein, rühre sie zusammen mit dem Gelben von 5 und dem Weißen von drei Eiern (die man vorher erst gut verrührt hat), 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Salz, backe und servire heiß.

Ostereier. Bekanntlich werden die Ostereier in Abkochungen von Farbhölzern und vegetabilischen Farbstoffen überhaupt gefärbt; wie z. B. Krapp, Blauholz, Sandel, Kurkuma u. s. w., indem man jedesmal eine kleine Menge eines Farbemittels mit einer Zahl Eier kocht. Um auf solchen einfarbigen Eiern gewisse Muster, Namen u. dgl. zu erhalten, taucht man die Eier vorher einen Augenblick in heißes Wasser und schreibt oder zeichnet dann auf dieselben mit einem Stückchen Talg Namen, Muster u. s. w. Werden die Eier hiernach in der Farbflüssigkeit gekocht, so bleiben diese Stellen weiß.

Man kann aber auch erst die Eier färben und später mit einem scharfen Federmesser Zeichnungen ꝛc. in die Schale radiren.

Schönere und feinere Farben geben Indigo-Auflösung, Anilinroth u. s. w., in welche man die erst gekochten Eier nur eintaucht.

Sehr schöne bunte Ostereier aber erhält man auf folgende, noch wenig bekannte Weise: Nachdem man sich die oben angegebenen Farbhölzer in kleinen Quantitäten verschafft hat, schneidet man längliche Streifen Papier, die hinlänglich breit sind, um ein Ei darin einzuwickeln. Man bestreicht nun einen solchen Papierstreifen mit Stärke- oder Mehlkleister, streut dann die Farbhölzer in kleinen Quantitäten darauf, eines nach dem andern in wechselnden Streifen und beliebiger Anordnung; rollt dann ein Ei in demselben auf und sorgt, daß auf beiden Seiten auch die Spitzen des Eies gut von dem Papier eingepackt werden, und umwickelt nun das eingehüllte Ei nach allen Seiten gut mit Fäden. So vorbereitete Eier bringt man in beliebiger Zahl in einen Kessel mit heißem, reinen Wasser und kocht sie auf mäßigem Feuer so lange, daß sie ziemlich hart werden. Holt man nun die eingepackten Eier mit einem Löffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser und nimmt dann die Papierhülle und Fäden ab, so wird man die Eier auf die mannigfaltigste Weise vielfarbig gesprenkelt ꝛc. finden. Man kann bei dem Einwickeln auch noch Zwiebelschalen, Pflanzenblätter, Blumen ꝛc. anwenden, und so die Effekte noch steigern.

Ox-tail soup. Diese außerordentlich fette und kräftige Suppe, welche die Amerikaner an kalten Wintertagen gern aufsuchen, wird in folgender Weise bereitet: Zwei Ochsenschwänze werden in Stücken zerschnitten an den Gelenkenden, und mit Carrotten, Zwiebeln, Rüben u. dgl. Vegetabilien, sowie etwas Pfeffer und Salz langsam gekocht in 3 Quart Wasser 3 bis 4 Stunden lang, oder bis das Fleisch leicht von den Knochen geht. Gewöhnlich wird das Gericht durch etwas Mehl ein wenig dicklich gemacht und auch noch besonders gewürzt durch Nelken, Tomatosaugen u. dgl.

P.

Papier durchsichtig machen zum Zeichnen, s. Durchzeichnen.

Papier, wasserdichtes. Für vielfache Zwecke, zum Einpacken und Versenden von Früchten u. s. w., ist Papier, welches keine Feuchtigkeit durchläßt, sehr zweckmäßig.

25 Theile Alaun und 12½ Theile weiße Seife werden in 100 Theilen heißem Wasser aufgelöst, dann 6 Theile arabischer Gummi und 18 Th. Tischlerleim ebenfalls in 100 Th. Wasser zergehen lassen und beide Lösungen zusammen gemischt. Das hierin etwa 10 Minuten geweichte Papier läßt man trocknen und glättet es vermittelst einer Satinirwalze oder mit einem Plätteisen.

Packpapier und Pappdeckel wasserdicht zu machen. Man löse 1 Theil Zinnsalz in 6—8 Theilen Wasser, tauche die Pappe

in diese Lösung ein oder überstreiche sie mittelst eines Schwammes damit auf einer oder auf beiden Seiten; überpinsele hierauf die mit der Zinnauflösung getränkten oder befeuchteten Flächen gleichmäßig mit einer concentrirten Seifenlösung und lasse die Pappe an der Luft oder in einem geheizten Lokale trocknen. Zu einem Pappdeckel braucht man 1 Loth Zinnsalz und 1½ Loth Seife.

Papier-mache, sehr fein und geschmeidig. Altes Papier wird in kleine Stücke zerrissen, in Wasser aufgeweicht, naß im Mörser zu Brei gestoßen, in Leinwand gewickelt, ausgepreßt und getrocknet in mäßiger Wärme. Die Klumpen zerreibt man auf einem Reibeisen und bildet durch Zusatz von leimhaltigem Stärkekleister oder Gummiwasser einen gleichmäßigen Teig, den man zur Darstellung oder Ausbesserung verschiedener Gegenstände benutzt.

Paraffin ist als Ersatzmittel für Wachs ꝛc. sehr nutzbar; zur Haarpomade nimmt man 1 Theil Paraffin und 4—6 Th. Schmalz; zur Eispomade 1 Theil Paraffin und 6 Theile Provenceröl.

Parfümerien. Parfüm Jockeyclub: Veilcheneſſenz, Jasmineſſenz, von jedem 30 Theile, Vanille ½ Theil, Patchouliöl ¼ Theil, Rosenöl 1 Theil, fuselfreier Alkohol 30 Th. Alles zusammengemischt bleibt acht Tage lang stehen und wird dann filtrirt.

Parfüm Springflowers: Ambra ½ Th., Veilchenwurzel 5 Th., Bergamottöl ½ Th., Rosenöl ½ Th., Alkohol 50 Theile. Wie das Erstere zu bereiten. — S. Artikel Pomade.

Pelzwerk, Aufbewahrung desselben. Es wird empfohlen, das Pelzwerk öfter zu klopfen und an zugigen Orten aufzubewahren. Sind Insekten bereits hineingekommen, so soll man die Larven und Eier durch Erhitzung tödten. Man schüttet Sand, welcher so warm ist, daß man die Hand darin kaum leiden kann, auf die Haare und rollt ihn zwischen demselben langsam hin und her. Dann wird das Pelzwerk in rohe, noch mit der Schlichte behaftete Leinwand fest und dicht eingenäht und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Die russischen Pelzhändler bestreuen die behaarte Seite mit fein gepulvertem Marienglas, oder auch mit Eisenvitriol, oder Insektenpulver. Zweckmäßig soll es auch sein, das Pelzwerk in Tücher einzuschlagen, welche mit Salzwasser getränkt und dann getrocknet sind; ebenso sollen sich mit Schwefel durchräucherte Tücher zweckdienlich erweisen.

Petiotisiren. Eine gute und genaue Beschreibung dieses, für die heutige Weinfabrikation so wichtigen (zuerst von dem Franzosen Petiot angewendeten) Verfahrens, gibt Dr. Neubauer in seinen Vorträgen „Ueber die Chemie des Weines" wie folgt:

Das Petiotisiren der Weine besteht der Hauptsache nach darin, daß man die zerquetschten Trauben nicht sogleich keltert, sondern in guten Jahren ohne, in schlechten Jahren mit Zuckerzusatz, nahezu vollständig vergähren läßt. Der Jungwein wird dann abgelassen; die zurückbleibenden Treber aber werden mit einem, dem ersten Moste im Prozentgehalte gleichen Zuckerwasser übergossen und zum zweiten Male der Gährung überlassen. Je nach Umständen kann auch noch ein dritter, ja ein vierter Aufguß gemacht werden, so daß schließlich die Vermehrung des ursprünglichen Weines bis auf 400 Prozent anwachsen kann. Die Einzelheiten des Verfahrens sind folgende, wobei zu unterscheiden ist, ob wir es mit völlig reifen Trauben guter Jahrgänge oder mit mehr oder weniger unreifen zu thun haben.

Zunächst bestimmt man in einer kleinen filtrirten Mostprobe den Zuckergehalt, beträgt dieser 20—24 pCt., so braucht bei der ersten Gährung, die wie alle anderen in verschließbaren Gährkufen stattfinden muß, kein Zuckerzusatz gemacht zu werden. Nachdem darauf die Kufe mit der Traubenmaische angefüllt ist, überläßt man diese so lange der Gährung, bis die Kohlensäureentwicklung nahezu aufgehört hat, und in einer filtrirten Probe das Saccharometer nur noch 2 pCt. anzeigt. Ist dieser Vergährungsgrad eingetreten, so läßt man den Jungwein mit Maaßgefäßen ab und bringt ihn zu Faß. Man kennt somit die Quantität des erzielten Weines, und genau dieselbe Menge des inzwischen bereiteten Zuckerwassers, mit demselben Zuckergehalt wie der ursprüngliche Most, gießt man auf die in der Kufe zurückgebliebenen Treber. Jetzt ist es zweckmäßig, die Temperatur des Gährraums auf 18 bis 22 Grad Reaumur zu bringen, da zu dieser zweiten Gährung ein etwas höherer Wärmegrad erforderlich ist. Ist auch dieser Wein bis auf 2 pCt. des Saccharometers vergohren, so wird er abgelassen und mit dem ersten gemischt. Man füllt jetzt zum zweiten Male wieder die gleiche Menge Zuckerwasser von derselben Stärke auf die Treber und läßt bei derselben hohen Temperatur bis zum angegebenen Grade vergähren, wozu allerdings schon eine längere Zeit erforderlich sein wird.

Dieser dritte Wein soll dem aus dem Moste direkt erhaltenen an Güte kaum nachstehen. Jetzt werden die Treber abgepreßt, inzwischen aber bereitet man noch einmal das nöthige Zuckerwasser, um durch abermalige Gährung der bereits ausgepreßten Treber noch eine erhebliche Menge s. g. Nachweines zu erhalten. Die ersten drei Weinsorten, oder auch alle vier, werden gemischt und zum Klären im Faße der Ruhe überlassen. Hat man nach längerer Zeit den Abstich vorgenommen, so muß jetzt auch die Säuremenge controllirt und nöthigenfalls corrigirt werden. Früher darf dies nicht geschehen, da durch den gebildeten Alkohol der Weinstein erst nach und nach ausgeschieden wird. Ist der richtige Zeitpunkt eingetreten, so bestimmt man in bekannter Weise den Säuregehalt, welcher mindestens 5 0-00 (d. i. 5 Th. in 1000 Th. Wein)

betragen soll; wird weniger gefunden, so muß man dem Wein für jedes fehlende Mille 4 Loth gepulverte und in 1 Pfd. Wein aufgelöste Weinsteinsäure auf je 100 Pfd. Wein zusetzen. Dieses Verfahren gilt bei reifen Trauben.

Sind jedoch die Trauben nicht reif geworden, so muß man schon bei der ersten Gährung dem Moste so viel Zucker zusetzen, bis man 21 pCt. erhält. Unreife Trauben sollen sich zum Petiotisiren noch besser eignen wie ganz reife, da mit jenen die Weinvermehrung recht gut bis zu 500 pCt. gesteigert werden kann.

In Frankreich wird das Petiotisiren in großartigem Maßstabe betrieben, und nur dadurch ist es möglich die kolossalen Massen unendlich billiger Bordeaux-Weine zu erzeugen, die heut zu Tage nach allen Weltgegenden gesandt werden.

Ich selbst habe in Paris trotz Octroi s. g. Bordeauxwein für 30 Centim, = 2½ Silbergroschen, die Flasche getrunken; ja selbst in New York kann man, trotz der hohen Steuer, das Barrel, = 192 Flaschen, für 16 Dollars kaufen. Diese billigen Weine sind nach Beyse, welcher in Frankreich das Verfahren studirt hat, alle durch das Petiotisiren gewonnen.

Als besondere Vorzüge der nach dieser Methode erzielten Weine hebt Beyse folgende hervor: die Weine sind sehr feurig, sie sind ausgezeichnet schön von Farbe (bei den Rothweinen setzt man in Frankreich dem 3ten Aufguß auf je 58 Liter 1 Pfund Malvenblumen oder 10 Pfund Heidelbeeren zu, und erhöht in dem fertigen Weine die Farbe noch durch einen Zusatz von Alaun; ebenso wird der zu geringe Gehalt an Gerbestoff durch Tannin corrigirt); sie sind sehr würzig und bouquetreich, ihre Haltbarkeit ist außerordentlich, die Pflege derselben ist sehr leicht, sie sind, von der ersten Gährung an gerechnet, binnen 4 Monaten flaschenreif, sie sind keinerlei Krankheiten unterworfen, und mit Schwefeln und Schönen hat man weniger bei ihnen zu thun, als bei andern Weinen.

Findet so das Verfahren von Petiot in Frankreich ausgedehnte Anwendung, so scheint man in Deutschland bis jetzt noch mehr nach Gall's Methode zu operiren. Beyse spricht geradezu aus: daß alle nach Amerika gebrachten Rhein-, Mosel-, Neckar-, überhaupt deutsche Weine gallisirt seien und sich grade hierdurch den bedeutenden amerikanischen Markt erobert hätten. Als Vorzüge der gallisirten Weine werden dann hervorgehoben: daß man zunächst beständig constante Weine, selbst von schlechten Jahrgängen erzielt; ferner sollen sie jeden Transport unverändert ertragen, sich nie trüben, keinen Kahm bilden und nur bei der fahrlässigsten Kellerwirthschaft dem Essigstich ausgesetzt sein. Sie machen ferner nach dem ersten Jahre gar keine Behandlung mehr nöthig — endlich sind alle diese Weine bedeutend billiger geworden, weil bedeutend mehr wie früher in den Handel kommt."

So weit Dr. Neubauer. Wer kann nun noch irgendwie darüber in Zweifel sein, von welcher Art die ächten ausländischen Weine sind, welche wir hier zu Lande so theuer bezahlen? Und wer wird nicht herzlich lachen über die vielen, vielen Weintrinker, die in zahllosen Weinstuben diese „selbst importirten Weine", d. i. diese unerschöpf-

lichen Fluthen deutscher, französischer u.s.w. Trauben-, Schalen-, Thee-, Kartoffel-, Zucker-Präparate mit Begeisterung zu vertilgen suchen und dabei zu schwören pflegen: das sei vom ächten!

Der ehrliche und tüchtige Kellermeister Beyse sagt allerdings nur die volle Wahrheit, wenn er erklärt: „daß alle nach Amerika gebrachten Rhein-, Mosel-, Neckar-, überhaupt deutschen Weine gallisirt seien"; allein wenn er meint, daß gerade das Gallisiren ihnen den bedeutenden amerikanischen Markt erobert hätten, so—kennt er eben Amerika nicht; wo alle Sorten Shoddy prosperiren, läßt sich auch wohl leicht der deutsche Shoddy-Wein an den Mann bringen. Es gibt eben hier zu Lande sehr viele Leute, die sehr viel Lust und, wenigstens Geld genug zum Weintrinken haben, die aber vom wahren Werthe eines Weines nicht „die Bohne" verstehen. Eine schöne Flasche mit bunter Etiquette — ein hochtönender Name, wie: Nierensteiner, Hochheimer, Markobrunner und alle die übrigen, genügen, ihren Patriotismus ins Geschirr zu bringen; es muß „deutscher Wein" getrunken werden u. s. w., und wenn ihnen das gallisirte Kartoffelzucker-Zeug hintennach übel und Kopfweh macht, versichern sie oft noch ganz befriedigt: das alte Vaterland, d. h. sein Traubensaft, sei doch stark und edel u. s. w.

Diese gallisirten Weine sind freilich auch beständig constant — ja freilich! — einer wie der andere, weil jeder seine bestimmte Portion Kartoffelzucker in sich hat — nur die Blume ist ein bischen verschieden, und diese Blume, die glücklicherweise so unerschöpflich in den Traubenschalen sitzt, fängt zumeist die naiven deutschen Weintrinker in Amerika.

Schon liefert Amerika ganz vortreffliche Weine, allein — die Deutschen mögen sie (meistens wenigstens) nicht, weil — diese Weine nicht deutsch sind. Indessen haben schon viele deutsche Weinwirthe das Ding richtig begriffen; sie kaufen nämlich die sehr billigen, aber guten Californischen Weine, verschneiden sie mit irgend einem importirten deutschen Kartoffelzuckerwein, geben dieser Mischung einen guten Namen, und der Amerikaner pflegt dann dem germanischen Patrioten gar nicht übel zu schmecken.

Doch die amerikanische Weinfabrikation ist im steten Zunehmen und liefert mit jedem Jahre bessere Qualitäten; verständige Weintrinker wissen schon längst, daß man unter den amerikanischen, namentlich californischen Sorten, reinere und gesündere Weine finden kann, als unter den importirten (denn in Amerika verwendet man den miserabeln Kartoffelzucker noch nicht; man vergl. Art. „Traubenzucker"). Die Kunst des Weinmachens wird hier zu Lande immer mehr bekannt, während die Trauben immer reichlicher und edler wachsen; wer keinen Weinberg haben kann, kann oft wenigstens Reben in seinem Garten ziehen, jedenfalls aber können Viele, die Lust und Gelegenheit dazu haben, die Weinbereitung selber betreiben: wenn man die Trauben nicht selber ziehen kann, so kann man doch gute Trauben in der Regel jedes Jahr billig kaufen. Behandelt man aber gute amerikanische Trauben nach der oben angegebenen Methode, d. h. macht man Wein nach Petiot's Methode, so wird man aus wenig Trauben sehr viel guten und billigen Wein herstellen können. S. Artikel „Weinbereitung".

Pfefferkuchen, s. Zuckergebäck.

Pfeffermünze. Ein Theeaufguß dieses allbekannten Krautes wird vielfach, namentlich von Frauen, getrunken, als belebend, krampfstillend ꝛc. gegen leichte Magenkrämpfe, Nervenstörung, Beschwerden von Aufblähungen u. s. w. Wo Sodbrennen in Folge von Säure im Magen auftritt, wird dieser Thee besonders wirksam, wenn man demselben eine kleine Messerspitze voll Soda oder doppelt kohlensaurem Natron zusetzt.

Bekannt sind die s. g. Pfeffermünzkügelchen, die aus Zucker und Pfeffermünzöl bereitet werden; ebenso die s. g. Essenz of peppermint (s. Essenzen). Beide sind indessen für gewöhnlich weniger zu empfehlen als der obige Thee.

Eine Verbindung von Pfeffermünz mit Fliederblumen und Camillen gibt einen guten Thee gegen viele von Erkältung entstandene krankhafte Zustände.

Pies, Obstkuchen und Fruchtkuchen. Die Pies repräsentiren in Amerika, was in der übrigen Welt die Obstkuchen thun.

In der Regel wird dazu ein eigner Teig, sogenannte Pie-crust, bereitet, der meist nur aus Butter und Mehl mit etwas Wasser, sehr oft aber auch anstatt der Butter ganz oder zum Theil mit Schweineschmalz angemacht wird. Diese Pies sind in vielen Haushaltungen ein Lieblingsessen und befinden sich dort fast täglich, meist eben aus dem Ofen kommend und noch heiß auf der Tafel. Leider sind diese spezifisch amerikanischen Obstkuchen nur sehr selten nach den Regeln einer vernünftigen Backkunst angefertigt, dafür aber wird desto häufiger unter dem Titel „Pie" ein knatschiges, steifes, halbgares Gebäck (in der Regel mit viel Gusto) verzehrt, dem wirklich häufig das aufgebürdet werden könnte, was ein Dichter in der Grabschrift eines Pie-Liebhabers sagt:

Here I lie
Slain by Pie.

Die deutschen Obstkuchen sind solcher, wenn auch gereimten, harten Anschuldigungen noch nicht theilhaftig geworden. Wer den Unterschied dieser beiden verwandten Backwerke aus eigner Erfahrung dies- und jenseits des Ozeans kennt, wird es jedenfalls wünschenswerth finden, daß die amerikanischen Pies in ihrer nationalen Form wenigstens den deutschen gediegenen Inhalt annehmen möchten, was sich überdies so leicht thun ließe, wenn — die Amerikanerinnen sich die Mühe geben wollten, das Backen zu lernen.

In Deutschland werden die Obstkuchen in Familien sehr oft mit einem guten Hefenteig gebacken; für feinere Kuchen der Art wird aber von Vielen ein, ohne Hefe, bereiteter „mürber" Teig vorgezogen, während Andere zu demselben Zwecke den s. g. „Blätterteig" anwenden, der eigentlich mehr für Pasteten und Torten geeignet ist.

Ueber „Hefeteig“ sehe man den Artikel Hefenbackwerk, „Butterkuchen“.

Mürber Teig wird einfach durch Zusammenarbeiten der Ingredienzien in verschiedenen Graden der Feinheit hergestellt. Hier zu Lande wird dieser Teig sehr häufig nur aus Mehl und Schweineschmalz hergestellt; Butter ist aber jedenfalls aus mehrfachen Gründen dem Schmalze vorzuziehen: ein kleiner Zusatz des letzteren indessen zu der Butter macht das Gebäck allerdings mürber.

1) Geriebener Teig zu Obstkuchen ꝛc. geeignet: 1 Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Eigelb werden so lange untereinander geknetet, bis sich die Masse gut auswellen läßt.

2) Ditto, etwas feiner. 20 Loth feines Mehl bringt man in eine Schüssel oder auf das Backbrett, 10 Loth zerschnittene, gute Butter dazu (etwas abgeriebene Citronenschale oder sonstiges Gewürz, wenn man wünscht), 1 Ei und 2 Eigelb, und verbindet alle diese Zuthaten durch eine rasche Bearbeitung mit den Ballen der Hände zu einem glatten Teige. Man arbeite aber nicht zu viel, weil der Teig sonst verbrennt, wie man es nennt, d. h. er verliert seine Verbindung und bricht beim Ausrollen, was namentlich bei weicher Butter und im Sommer leicht der Fall ist.

Noch feiner wird ein Teig aus ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter und etwas Milch oder Wein.

Aepfelkuchen. Es werden 8 bis 10 gute, säuerliche Aepfel geschält, in kleine Stücke geschnitten, in etwas Butter weich gedämpft, dann mit etwas Wein unter Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Man setzt dann zu: 8 Loth Rosinen, klein und groß nach Belieben, 6 Loth Zucker, etwas Zimmt, klein geschnittene Citronenschale und sehr wenig Nelken. Diese Masse streicht man erkaltet klein Finger dick auf einen guten Butterteig, macht einen Deckel oder Gitterwerk von demselben Teige, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt alsbald in ziemlich starker Hitze.

Eine feine Kruste erhält man, wenn man anstatt des Deckels folgende Mischung auf die Aepfelmasse bringt. Einige Loth zerlassene Butter werden mit hinreichendem, geriebenen, altgebackenen Weißbrod (4 Loth geschälte, gestoßene Mandeln) und etwas Zimmt vermischt und aufgestreut.

Erdbeerkuchen. Gute und gereinigte, in Staubzucker gerollte Erdbeeren legt man auf einen guten Butterteig, gießt dann eine Fülle darüber, die man bereitet aus einigen Eiern, etwas saurem Rahm, Zucker, abgeriebener Citronenschale und Zimmt, mit etwas geriebenem alten Brode gut verrührt und bestreut das Ganze mit geriebenem Brod, Zucker, Gewürz und grob gestoßenen Mandeln nach Belieben.

Heidelbeerkuchen kann man in ähnlicher Weise bereiten wie Erdbeerkuchen, aber auch aus einem Hefenteige herstellen und die Heidelbeeren blos mit Zucker und Zimmt bestreuen und darüber gestoßene Cräckers oder geriebenes Brod streuen.

Himbeerkuchen, wie Erdbeerkuchen.

Kirschenkuchen mit einer Kruste. Es werden ungefähr 4 große Hände voll Schwarzbrod gerieben und mit gutem Wein angefeuchtet, 8 Loth ungeschälte Mandeln fein gewiegt, ½ Loth Zimmt und 8 Nelken grob gestoßen und die Schale einer Citrone fein gewiegt; dies Alles wird mit dem Brode vermengt. Dann wird ein passendes Blech mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, mit gutem Butterteig belegt und die Hälfte des Brodes darauf gethan; hierauf legt man eine gute Schicht von ausgekernten Kirschen und streut darüber den Rest des geriebenen Brodes; man gießt noch ein wenig zerlassene Butter darüber und bäckt in frischer Hitze.

Pfirsichkuchen. Nachdem die Pfirsiche geschält (was sehr leicht geht, wenn man sie mit kochendem Wasser anbrüht), halbirt und ausgesteint sind, werden sie gut gezuckert. Man lege sie dann eng aneinander auf dünn gewellten guten Hefenteig, streue Zucker mit geriebenem Weißbrod, nach Belieben mit etwas Gewürz, darüber, belege noch mit Butterblättchen und backe.

2) Man kann aber auch gerade so verfahren, wie bei Kirschenkuchen mit einer Kruste; natürlich muß man dann mürben Teig anwenden.

3) Man legt auf mürben Teig die vorbereiteten Pfirsiche und stellt den Kuchen in den Ofen; wenn derselbe beinahe gar gebacken ist, kann man einen Guß darauf gießen und mit demselben vollends gar backen lassen. Den Guß bereitet man auf folgende Weise: Die Kerne aus den Pfirsichsteinen werden mit etwa der doppelten Quantität süßen Mandeln fein gestoßen, mit 2 Loth Zucker und 2—4 Loth geriebenem alten Weißbrod oder gestoßenen Boston Crackers mit soviel süßem Rahm gerührt, als nöthig ist, daß die Flüssigkeit den Kuchen bedeckt. Nach dem Erkalten bestreue man den Kuchen mit Zucker.

Pflaumenkuchen, wie Pfirsichkuchen.

Zwetschenkuchen. Wo man keine frischen Zwetschen hat kann man zu jeder Zeit zu demselben Zwecke gedörrte Zwetschen verwenden. Man kocht zuerst die Zwetschen weich, nimmt die Steine heraus, kocht sie dann mit etwas geschnittenem Citronat (gutem Wein) noch weiter, bis man durch Verrühren ein gutes Muß hat, setzt noch etwas Zucker und Zimmt, etwa sehr wenig Nelken zu und bestreicht damit einen Blätterteig oder mürben Teig klein Fingers dick, belegt mit einem Gitter von demselben Teig, welches man mit gequirltem Ei bepinselt, und stelle ihn in heißen Ofen. Nach etwa ¼ Stunde überstreue man ihn schnell dick mit Zucker und schiebe ihn alsbald wieder zurück in den Ofen, bis er gargebacken ist. Auf diese Weise mit Zucker bestreut, erhalten die Obstkuchen eine schöne Glasur. Man kann aber auch vor dem Backen die aufgetragene Zwetschenmasse mit einer handvoll geriebenem Brod (und gestoßenen Mandeln) und Zucker bestreuen und mit Butterblättchen belegen.

Aehnlich kann man Kuchen oder Torten aus getrockneten Kirschen oder sonstigem Steinobst bereiten.

Pocken. So oft einige Erkrankungen oder gar Todesfälle von Blattern bekannt werden, wird diese Krankheit meist ein Gegenstand der allgemeinen Furcht und Bangigkeit — man

spricht dann sehr viel von den Blattern. Allein man könnte sich leicht alle Sorge und Furcht wegen der Blattern sparen, wenn man anstatt sehr vieles — meist grade nicht sehr Verständiges — darüber zu sprechen, einfach nur wenig Verständiges gegen die Blattern thun wollte.

Das Nächste wäre eine richtige Impfung; aber leider glauben Viele nicht an das Impfen — leider manchmal sogar einige der Herren Doktoren selber. Thatsache ist nun aber: daß allerorten von zuverlässiger Autorität wiederholt über alle Zweifel festgestellt worden ist, daß nur die Impfung entweder absolut vor den Blattern schützt, oder aber einen etwaigen Ausbruch derselben so sehr mildert, daß dieser fast ohne alle Gefahr abläuft. Ist es nun nicht Thorheit, dem dummen bäurischen Geschwätz der Unverständigen zu glauben, die über solche Dinge gar kein Urtheil haben können und sich nicht impfen lassen? Ist es nicht vielmehr eine heilige Pflicht, sich und die Seinigen sobald als möglich impfen zu lassen? Sorgen soll man allerdings dabei, daß diese Impfung nicht oberflächlich und in einer werthlosen Weise vollzogen wird, so daß der Geimpfte wenigstens 4—6 gut entwickelte Impfpustel-Blattern aufweisen kann. Man fürchte sich nicht, daß durch den Impfprozeß die Constitution verdorben werde und dergleichen; das Impfen mit guter Lymphe hat nicht die geringsten üblen Folgen für den Geimpften. Würden alle Individuen gewissenhaft alle 10 Jahre richtig geimpft, so würde man in nicht sehr langer Zeit nichts mehr von Blattern hören. Dies ist die wohlbegründete Meinung aller wohlerfahrenen Aerzte.

Nächst dem Impfen ist aber das Desinficiren, d. i. das künstliche Zerstören des Ansteckungsstoffes durch chemische Mittel das nächste, beste und sicherste Schutzmittel gegen die Blattern. Das gefährliche Blatterngift ist sehr flüchtiger Natur und pflanzt sich so sehr leicht durch die Luft weiter. Wer sich also in die Nähe Blatternkranker zu begeben und somit sich der Ansteckung auszusetzen hat, wird es daher für unerläßlich finden, daß das Zimmer, Exkremente ꝛc. des Kranken nicht blos beständig desinficirt werden, sondern daß auch Personen, welche ab- und zugehen, diese Mittel an sich selber anwenden. Hierüber siehe Artikel „Carbolsäure“ und „Desinficiren“.

Man sorge also überall für frische Luft und reines Wasser, lasse dem Sonnenschein Zugang wo nur immer möglich; öffne und trockne den Keller und halte die Umgebung der Wohnungen so rein als möglich — kurz, lasse Reinlichkeit überall bei Sachen und Personen das erste Gesetz sein.

Blatternkranke selber bringe man womöglich in gut getünchte, sonnige und luftige Stuben des oberen Stockwerks, aus denen man alle nicht nöthigen Möbel und Kleidungsstücke ꝛc. entfernt. Durch Anwendung der Carbolsäure erhält man die Luft rein; bemerkt man den Carbolsäuregeruch nicht mehr, so wendet man das Carbol aufs Neue an.

Was eine medizinische Behandlung der Pocken angeht, so ist vor vielem Arzneigebrauch nur zu warnen. Reine Luft, ohne den Kranken der Zugluft auszusetzen, milde Nahrung im Anfang, zur Kühlung in Fieber säuerliche Getränke, Limonade u. drgl.; eine kräftigere Nah-

rung mit etwas Wein, später wenn sich die Blattern mit Eiter füllen, sowie Unterhaltung der Leibesöffnung durch Clystiere sind wohl das Wesentlichste für mildere Fälle. Man kennt keine Medizin, welche die Blattern unterdrücken oder schlimme Formen derselben gefahrlos machen könnte.

Pökeln, Pökelfleisch, s. Einsalzen.

Pomade. Zur Bereitung einer feinen Pomade paßt ganz besonders eine Mischung aus 2 Theilen Schweinefett und 1 Th. Rindsfett, die man indessen vorher erst wohl reinigt. (S. „Fettreinigen".) Diese Mischung eignet sich sehr wohl für Sommer und Winter. Um ihr den gewünschten Wohlgeruch zu geben, kann man sie nach Belieben mit ätherischen Oelen versetzen. (S. „Haar-Pomade" 2c.)

Anstatt der Oele kann man aber Blüthen oder Blumenblätter, deren Duft man in der Pomade wünscht, in folgender Weise anwenden: Man schmilzt die obige Fettmischung (am besten im Wasserbade) und wirft so viele frischgepflückte Blüthen u. s. w. hinein, als das Fett noch bedecken kann. Man hält so das Fett etwa 24 Stunden flüssig und seiht es von den ausgezogenen Blüthen auf frische, und wiederholt dies, bis das Fett den gewünschten Parfüm in hinlänglichem Maße besitzt, und füllt es alsdann zum Erkalten und Gebrauch in passende Töpfe. So kann man benutzen Heliotrop, Rosen, Veilchen, Reseda 2c.

Solche Blüthenpomaden kann man ausziehen mit vollkommen reinem Alkohol und erhält dann die entsprechenden Essenzen, Extrakte u. s. w.

Wer einen Blumengarten besitzt, kann sehr leicht alle möglich hinreichenden Blüthen mit Fett ausziehen und so eine Tausendblüthen-Pomade bereiten, und kann aus dieser ebenso leicht mit Alkohol ein sehr gutes Eau de mille fleurs herstellen.

Porter gilt bei Vielen als ein sehr nahrhaftes Getränk, und zwar nahrhafter als gewöhnlich Bier u. s. w., was namentlich nervösen und schwachen Frauen zu empfehlen sei u. s. w. Die englische „Albion News" sagt in Bezug hierauf: Die Brauer müssen lachen, wenn sie hören, wie Doktoren den Porter als nahrhafter wie das Bier empfehlen, da doch Porter nichts Anderes ist als Bier mit geröstetem Malze gefärbt. Ja häufig, wenn das Bier fehlschlägt beim Brauen und als Bier unverkäuflich ist, wird es in feinen Porter umgewandelt — denn die bloße Farbe deckt viele Fehler.

Portwein. Eine wissenschaftliche Zeitung gibt zur Bereitung des „ächten Portweins" eine Vorschrift in folgenden humoristischen Worten: Cider 14 Unzen, Alkohol 3 Unz., starke Abkochung von Blauholz (logwood) 4 Unz., Alaun 40 Gran, Cremor Tartari 20 Gran, weißer Zucker 1½ Unze. Dies Fabrikat, weil es ein Native Wein ist, wird in Amerika außerordentlich patronisirt. Auf alle Fälle mache man es sich selber; dies ist viel wohlfeiler, als wenn man es kauft, und man hat überdies die Genugthuung zu wissen, daß es unverfälscht ist.

Punsch, warmer. Drei Weinflaschen Wasser und 1½ Pfd. Zucker werden aufgekocht, abgeschäumt und der durchgeseihte Saft von 3 Citronen, 1½ Flasche Jamaica Rum und 1 Flasche Rheinwein hinzugesetzt, worauf man den fertigen Punsch etwas ziehen läßt.

Oder: Man bringt in eine Terrine 2 Pfund Zucker, auf welchen man den Saft von 4—6 Citronen durch eine Serviette preßt (Manche lieben die Schale einer Citrone an dem Zucker abzureiben), gießt darauf 2 Quart Theeaufguß, dann 1 Flasche heiß gemachten weißen oder rothen Wein und zuletzt 1 Flasche Arak oder Rum kalt.

Anmerkung. Das Citronen-Aroma erhält man feiner, wenn man, anstatt die Schale mit Zucker abzureiben, eine Citrone oder einen Theil davon ganz dünn abschält und diese dünnen Schalen ganz kurze Zeit mit etwas Rum digerirt, oder daß man einige ganz dünn geschnittene Citronenscheibchen in dem fertigen Punsche ziehen läßt und sie dann wieder entfernt.

Punsch, kalter. Auf 2 Pfd. Zucker preßt man durch ein Tuch den Saft von 6 Citronen, gießt 3 Flaschen Rheinwein, 1 Fl. Burgunder und 2 Flaschen feinen Arak oder Rum dazu und läßt einige Stunden stehen.

S. „Ananas-Punsch" (Punsch Royal).

Punschessenz, Punschextract, Punschsyrup. Die künstlichen Präparate dieser Art sind meistens aus ziemlich ordinären Materialien bereitet; in der Regel wird dazu künstlicher, und zwar schlecht bereiteter Rum genommen; ein „guter Rum" ist aber gerade die Hauptsache beim Punsche. Folgende Vorschriften sind zu diesem Zwecke zu empfehlen:

1) Man kocht 2 Pfd. feinsten weißen Zucker mit 10 Unzen Wasser zu ungefähr 1¼ Pint Syrup und mischt diesen noch heiß und auf einmal mit 1 Quart feinem Arak oder Rum, den man vorher mit dem durchgeseihten Safte von 5—6 Citronen vermischt hatte, und bewirkt eine gute Vereinigung durch starkes Schütteln. Nach dem Erkalten füllt

man klar auf kleine Flaschen. Läßt man den Rum vorher mehrere Tage auf ein wenig klein geschnittener Vanille oder einigen ganz dünn abgenommenen Citronenschalen ziehen, so wird dadurch der Geschmack für Viele angenehmer.

2) Wo es an Citronen fehlt, oder dieselben sehr theuer sind, kann man dieselben ersetzen in folgender Weise: Man kocht in der oben angegebenen Menge Rum 1 Loth Citronensäure (oder auch Weinsteinsäure) auf und fügt dazu noch 5 Tropfen feinstes Citronenöl, das man vorher in einer kleinen Portion reinem Alkohol aufgelöst hat, und verfährt sonst wie in voriger Vorschrift angegeben ist.

Von diesen Essenzen mischt man 1 Theil mit 2—3 Mal soviel Wasser, oder man nimmt z. B. ½ Flasche Essenz, ½ Flasche Rheinwein, ½ Fl. Aufguß von gutem grünen oder schwarzen Thee u. s. w.

3) Punschessenz mit Bordeaux. ½ Pfund Citronensaft, ½ Pfd. Orangensaft (sehr wenig der äußersten Rinde in Rum vorher digerirt), 1 Pint Bordeaux, 2 Pfd. Zucker und 1 Quart Rum.

4) Punschessenz mit Ananas. ½ Pfd. Citronensaft, ½ Pfd. Orangensaft, ½ Pfd. Ananassaft, 3 Pfd. Zucker, 1½ Quart Rum oder Arak. Oder:

2 Pfd. Zucker (wie in Vorschrift 1) mit Wasser zu Syrup, 1 Loth Citronensäure, ½ Quart Ananasäther, 1 Quart Rum.

Putz- und Polirmittel, s. Benzin — Magnesia.

Q.

Quetschung, s. Wunden.

Quitte. Die rohen Früchte sind ungenießbar, allein sie werden vielfach benutzt zum Einmachen, nachdem sie gekocht sind, und als Gelée. Sehr geeignet sind sie, ihres Wohlgeschmackes wegen, andere Früchte, wie Aepfel, Granberries u. s. w., damit zu ersetzen.

Bemerkenswerth ist, daß die Ausdünstungen der Quitten der Gesundheit schädlich sind. In Lyon, in Frankreich, starb vor einigen Jahren eine Dame plötzlich (an Erstickung), welche in einem Zimmer schlief, in dem eine große Menge Quitten aufbewahrt wurden, und eine genaue Untersuchung wies nach, daß das ausgedünstete Parfüm der Quitten die Todesursache war. Bekannt ist, daß der Duft von manchen starkriechenden Blumen in Schlafzimmern ebenfalls tödtlich wirken kann.

R.

Racahout des Arabes, s. Chokolade.

Radieschen zu ziehen. Man quelle den Saamen 24 Stunden lang in Wasser und hänge ihn dann in einem Beutel in den

Sonnenschein, wo er nach etwa 24 Stunden zu keimen beginnt. Man bringt ihn alsdann in ein warmes Mistbeet, oder sonst gut zubereitetes Land und begieße die Erde gelegentlich mit lauwarmem Wasser. So wachsen die Radieschen sehr schnell und sind in unglaublich kurzer Zeit genießbar.

Räuchereſſenz. 1½ Loth reine Essigsäure und 1 Loth starker Spiritus werden mit ½ Loth Gewürznelkenöl, ½ Loth Citronenöl, $\frac{1}{16}$ Loth Bergamotöl, $\frac{1}{16}$ Loth Thimianöl, $\frac{1}{16}$ Loth Zimmtöl und 1 Loth Essigäther gut gemischt und wohl verkorkt aufbewahrt. Von dieser Mischung 6—8 Tropfen auf eine heiße Ofenplatte getröpfelt, erfüllen ein ziemlich großes Zimmer mit dem erquickendsten Wohlgeruch.

Räuchern ist ein Mittel, das Fleisch zum Aufbewahren geeignet zu machen und ihm zugleich einen eigenthümlichen angenehmen Geschmack zu ertheilen.

Man darf das Fleisch nicht sofort aus dem Pökelfasse in den Rauch bringen, sondern muß es erst 1—2 Tage lang in luftiger Kammer abtrocknen lassen. Der Rauch darf nicht zu heiß, aber auch nicht völlig abgekühlt zu dem Fleische gelangen.

Am besten ist der Rauch von Wachholderreisig, weil hiervon das Fleisch einen guten Geschmack erhält; Buchenholz und Hickory machen guten Rauch, weniger gut Eichenholz, ganz unbrauchbar ist Rauch von Steinkohlen und Torf.

Wenn das Fleisch zu lange im Rauche hängt, wird es wie gegerbt, zähe und unverdaulich. Es ist genügend geräuchert, wenn es eine helle braune Farbe erlangt hat.

Man vermeide nasses und grünes Holz, da die Wasserdämpfe desselben das Fleisch fortwährend feucht erhalten, so daß es nicht zum Austrocknen kommen kann, wodurch der Geschmack beeinträchtigt wird.

In Bezug der einzelnen Fleischarten ist es gut, folgendes zu beobachten:

Rindfleisch nehme man am besten von frisch geschlachteten Thieren, reibe es sogleich mit einem Gemenge von 32 Th. Kochsalz und 1 Theil Salpeter tüchtig ein, bestreue es mit so viel Kleie als hängen bleiben will, und bringe es in den Rauch. Der Rauch darf aber nicht zu stark sein, da es leicht hart und zäh wird.

Zungen hängt man nur 8 Tage in den Rauch; sehr schmackhaft sollen sie werden, wenn man sie in Rindsdärme steckt und so in den Rauch hängt.

Schinken wälze man vor dem Aufhang im Rauche gut in Weizenkleie herum.

Speck wird häufig gar nicht gepökelt, sondern nur tüchtig mit Salz eingerieben, sofort geräuchert. Sobald Speck und Schinken gelblich geräuchert sind, werden sie aus dem Rauche genommen und in einer kühlen, luftigen Kammer aufgehängt.

Geräucherte Würste werden in der ersten Zeit ebenso aufbewahrt.

Gänse, Gänse- und Entenbrüste werden 3—4 Wochen gepökelt, in Weizenkleie gewälzt, an hölzernen Spießen in gelinden Rauch gehängt. Nach 8 Tagen werden sie abgenommen und 3 Tage an einen luftigen Ort gehängt; dann reibt man die Kleie ab und bewahrt die Brüste an kühlen, trocknen Orten.

Schnellräucherung ohne Rauch wird häufig von den Metzgern ausgeführt, um ihre Waaren sehr bald verkäuflich zu machen. Zu dem Zwecke werden die Gegenstände wie Würste, Schinken, Speck entweder nach dem Pökeln wiederholt nach gewissen Zwischenräumen mit Holzessigsäure bestrichen, oder:

Sie werden ohne Pökelung in eine abgedampfte Einkochung von Glanzruß (1 Pfd. auf 4 Quart zur Hälfte eingekocht) mit Kochsalz (2—3 Hände voll) eine kurze Zeit eingelegt und dann wieder in der Luft getrocknet. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste ¼ Stunde, größere ½ Stunde, Speck 6—8 Stunden, Schinken 12—16 Stunden. Proben derartiger Schnellräucherung, wie sie die Metzger aller Orten in den Markt zu bringen pflegen, werden nicht Jedermann zusagen.

Rahmen von Bildern, Spiegeln ꝛc. restauriren, s. Bronziren.

Rasirseife. Man verseift 7 Pfund gereinigtes Schweinefett auf kaltem Wege mit 3¾ Pfd. Kalilauge und mischt zu dem Seifenleim, unter anhaltendem Bewegen der dicken Masse, eine Auflösung von ½ Loth Bittermandelöl in 6 Loth starkem Alkohol, wodurch man eine weiche Seife von sehr schönem perlmutterartigem Aussehen erhält, die sich zum Rasiren ganz vorzüglich eignet.

2) Man digerire ¼ Pfd. Marseiller Seife (Castile Soap) in Späne zerschnitten, mit 2 Quentchen gereinigter Pottasche in 1 Pint Alkohol, bis die Seife aufgelöst ist. (Man kann die Auflösung beschleunigen, wenn man die Mischung in einer starken Flasche, gut verkorkt, in warmes Wasser stellt und gelegentlich gut schüttelt.) Man gießt dann die Lösung klar durch ein wollenes Tuch und setzt 5 Tropfen Bergamottöl (oder sonstiges Parfüm nach Belieben) zu und bewahrt in kleinen Flaschen. Von dieser Lösung reibt man einige Tropfen auf die Haut, wendet dann den Rasirpinsel, den man erst leicht in warmes Wasser getaucht hat, an, und man hat alsbald einen guten Schaum zum rasiren.

Ratten. Das unabläßige Aufstellen guter Fallen kann sehr viel leisten zu deren Ausrottung.

Besonders gut sind die Klemmfallen, aus zwei mit Zacken versehenen Bogen bestehend, die beim Stellen auseinander gelegt werden, sobald die Ratte aber anbeißt, durch eine starke Feder zusammengeschnellt wer-

den und so die Ratten festhalten und tödten. Man kann beim Aufstellen sehr gut durch einen Bogen Papier oder dünnes Zeug die Falle verstecken, so daß blos die darauf liegende Speise sichtbar ist. Es ist gar nicht so viel an der so oft und so sehr gerühmten Schlauheit der Ratten. Schreiber dieses fing in einer solchen eisernen Federfalle in kurzer Zeit 6 Ratten hintereinander; dann hörte er einmal Abends spät das Klappen der Falle und gleich darauf das erbärmliche Geschrei einer Ratte. Beim Nachsehen zeigte sich, daß nicht die Ratte gefangen war, sondern blos ein gutes Theil des Maules derselben zwischen den Zähnen der Falle festgehalten wurde; die Ratte selber lief rathlos winselnd in der Kammer umher, bis sie durch eine Oeffnung ihre Rettung in den Keller fand. Allein schon nach zwei Tagen war dieselbe Ratte mit dem abgerissenen Maul gut und sicher in derselben Falle gefangen, nur war diese in einem Kohlenfeuer frisch ausgeglüht und dann an einem andern Platze aufgestellt worden.

Ratten zu vertreiben und fern zu halten gelingt durch verschiedene Mittel. Man füllt leere Räume mit feinem, trockenen Sand und scharfen Tannennadeln, in die Löcher schüttet man Glasscherben, Sand u. s. w. und vernagelt sie mit langen Pflöcken aus Fichten- und Tannenholz.

Wilde Pfeffermünze soll die Ratten forthalten.

Eisenvitriol, als Desinficirungsmittel (s. d.) angewendet, soll die Ratten schon gänzlich vertrieben haben.

Kohlentheer mit Sand zu einem Mörtel gemacht, bildet ein erfolgreiches Verstopfungsmittel für Rattenlöcher.

Carbolate of Lime in Löcher und Gänge gestreut, verscheucht die Ratten sicher.

Ratten zu vergiften ist nicht sehr räthlich, weil das ausgestellte Gift leicht auch anderen Hausthieren, ja selbst den Menschen, Schaden bringen kann.

Jedenfalls muß man mit Rattengiften sehr vorsichtig sein. Die gebräuchlichsten Mittel derart sind:

Phosphorteig. Diesen läßt man am besten in einer Apotheke machen, da das reine Phosphor ein gefährliches Material ist. Man kann aber auf ganz gefahrlose Weise Phosphor anwenden, indem man entweder die Köpfchen von Streichhölzern abschneidet und jedes in ein kleines Stückchen Käse gut eindrückt und diese Pillen dann in die Rattenlöcher u. s. w. wirft; oder man nimmt gleich ein ganzes Bündel dieser Zündhölzer und stellt sie mit den Phosphorenden in ein Tassenköpfchen voll Wasser. Den nächsten Morgen nimmt man die abgespühlten Hölzer heraus, macht aus dem Wasser mit Maismehl einen dicken Teig, dem man einen Theelöffel voll Zucker und ein wenig Schmalz zufügt. Hiervon legt man Portionen an die Rattenplätze, und sorgt, daß andere Thiere es nicht fressen.

Raupen hält man von den Bäumen, wenn man den Stamm in einer Höhe von 4—5 Fuß ringsum mit starker Lösung von schwarzer oder grüner Seife, der etwas Taback zugesetzt

worden, bestreicht. Noch besser wirkt Steinkohlentheer, mit welchem man die Pfähle und Spaliere der Bäume und Sträucher anstreicht.

An den Stachelbeer- und Johannisbeersträuchen richten die Raupen oft solche Verwüstungen an, daß die Pflanzen nicht selten selber dadurch zu Grunde gehen. Diesem Uebel vorzubeugen hat man empfohlen, im Herbst und Winter, oder ganz früh im Frühling, unter den Büschen eine dicke Lage von Steinkohlenasche zu streuen, und zwar dick genug, daß die aus der in der Erde sich aufhaltenden Puppe sich entwickelnde Fliege, beim Versuche auszukriechen zu Grunde geht (4—5 Zoll tief und 2 Fuß breit nach jeder Seite).

Gegen die Raupen selber, wenn sie an den Sträuchern einmal ihr Vernichtungswerk angefangen haben, wendet man mit Erfolg das Bestäuben mit pulverisirter weißer Nießwurzel (white hellebore) an, und zwar wiederholt. Noch besser wirkt eine Mischung von Theer und Seife: 1 Pint Kohlentheer mische man mit 1 Quart grüner oder schwarzer Seife und gießt Wasser genug zu, daß man eine starke Lösung hat. Mit dieser befeuchtet man durch Gießkanne oder Spritze wiederholt die Büsche.

Hängt man wollene Lappen an die Sträucher, Bäume u. s. w., welche von Raupen heimgesucht sind, so hängen sich diese während der Nacht in großer Zahl daran, und man kann sie dann des Morgens leicht entfernen.

Gegen die Stachelbeer- und Johannisbeer-Raupen empfiehlt man noch: Drei Abende hintereinander, um 8 oder 9 Uhr, die Büsche zu schütteln, so daß die Raupen zu Boden fallen. Auf diese Weise soll man sie ausrotten können.

Dr. E. Worcester in Waltham, Mass., wandte letzten Sommer wiederholt mit dem besten Erfolg Carbolate of lime an. Zwei- bis dreimaliges Besprenkeln der Büsche mit diesem Pulver, so daß es die Blätter berührt, vernichtet nach ihm die Würmer vollständig, ohne im geringsten die Blätter oder Früchte zu beschädigen. Das Mittel ist überdies sehr billig und verdient deshalb sicher weiter geprüft zu werden.

Rebenkultur. „Jedermann pflanze einen Weinstock." — Diesen Mahnruf finden wir in verschiedener Weise ausgedrückt von Zeit zu Zeit immer wiederkehren, selbst in amerikanischen Blättern aller Art.

So sagte ein solches z. B. schon vor längerer Zeit: „Während der eitle Demagog, der die „Mäßigkeitssache" befürwortet, aus Motiven persönlichen Interesses sein Werk der Heuchelei ausübt, darf der ehrliche Gegner berauschender Getränke ernstlich ausrufen: „Pflanzet die Rebe!" — Pflanzet die Rebe! — Pflanzet sie irgendwo und überall. In Thälern, — auf den Bergen, — auf eurem Landgute, — in eurem kleinen Hinterhofe, — ja sogar in eurem Garten, anstatt der Blumen, wenn es nicht anders geht, pflanzet die Reben!

Macht euren eigenen Wein! —

Dies ist eine verständige Mahnung, die Jeder soweit als möglich beherzigen sollte; Tausende im Lande und in kleinen Städten, welche die schönste Gelegenheit hätten, denken nicht daran diesen Rath zu befolgen; denn wie sehr Viele, die keinen Weinberg haben können, könnten doch einige gute Weinstöcke haben! Freilich kann man immer mehr gute Trauben fast überall kaufen; allein das Vergnügen, sie selber gezogen zu haben, ist fast noch mehr werth als die Trauben. Und die Arbeit und Mühe für einige Traubenstöcke ist verhältnißmäßig so gering; auch gehört zur Rebenkultur keine so übermäßige Weisheit! Für Viele ist freilich das Ziehen, Beschneiden u. s. w. eines Weinstocks ein Mysterium; allein ein gewöhnlicher Verstand kann das Wesentlichste darüber leicht in einer Stunde lernen. Wo man nicht von praktischen Rebenzüchtern die erste nöthige Anleitung erhalten kann, verschaffe man sich ein Buch, welches durch Abbildungen ꝛc. Alles klar macht.

„Drei Weinstöcke von verschiedener Sorte (sagt der Herausgeber des „Boston chem. Journals", der selber mit Liebe Reben kultivirt) in irgend eine sonnige Ecke gepflanzt oder neben Gebäuden, wo sie Schutz haben, werden, wenn man sie ordentlich pflegt, viele Buschel köstlicher Trauben alle Jahre liefern. Man wähle eine Concord, eine Delaware und eine Adirondack (dies gilt für die Neuengland Staaten, also mehr nördliches Klima), mache den Grund milde und fett durch Gebrauch des Spatens und Anwendung von altem Dünger, fein gemahlenen Knochen und Asche, und setze sie ein. In drei Jahren werden reiche Traubenbüschel erscheinen und in vier Jahren wird die Produktion eine reichliche sein. Eine Nahrung, welche der Weinstock ganz besonders liebt, ist das Seifenwasser, welches in Familien die Waschtage liefern. Reben gehörig bewässert, alle Woche mit dieser Flüssigkeit, gedeihen erstaunlich und breiten sich aus, so daß sie große Gebäude bedecken, während jeder Ast Früchte trägt. Wir sagen zu unsern Lesern überall: Pflanzt Reben!!"

Der Chemiker Nichols (der aber auch zugleich ausgezeichneter Landwirth ist), der das eben Mitgetheilte schrieb, hat jährlich die ausgezeichnetsten Trauben auf seiner Farm aufzuweisen, Trauben von Golden und Black Hamburg z. B., die 2 Pfd. schwer waren, während die einzelnen Beeren derselben mitunter 3½ Zoll im Umfang hatten. Die Qualität der Trauben aber hängt, wie er sagt, ganz besonders von der Kultur ab, d. h. die Zuckermenge, das feine Gewürz u. s. w. der Traube wird wesentlich beeinflußt durch äußere Mittel. Nichols brauchte in den sechs Jahren, in welchen er seine Reben zieht, keine animalischen Dünger, sondern sein Weinberg erhielt bei der Anlage vor sechs Jahren eine tüchtige Portion (a generous supply) von fein gemahlenen Knochen und unausgelaugter Asche, und hiervon haben die ganzen Jahre die Reben gelebt und die edelsten Früchte gereift.

Wie Sachverständige behaupten, giebt es in den Vereinigten Staaten fast keine Lokalität, wo nicht gewisse Sorten Trauben mit Erfolg gezogen werden können, und schon ist die Zahl der wirklich ausgezeichneten Traubensorten, die aller Orten in reichlicher Fülle wachsen, wahrhaft erstaunlich groß, wenn man bedenkt, daß diese neuen Sorten sich fast ausschließlich nur aus den in Amerika ursprünglich wild wachsenden

Reben, durch verschiedene Mittel der Kultur entwickelt haben. Wer daher eine Rebe pflanzen will, der lasse sich kein unnützes Kraut aufschwatzen (wie das leider immer noch so häufig geschieht), sondern sorge mit allem Eifer, daß er sicher auch eine „gute Rebe“ in Zucht und Pflege nimmt. Je nach Lage, Klima u. s. w. wähle man, wo man Gelegenheit hat, nur die edelsten und ergiebigsten Sorten. Der sicherste Weg wäre, wenn man gute Sorten, die man in der Nachbarschaft schon als gut und gedeihlich kennt, sich verschaffen kann, wie es z. B. unter Anderm sehr leicht in folgender Weise durch das Pfropfen sich thun läßt

Reben pfropfen. Man verschaffe sich Wurzeln von wilden Reben oder von kräftigen, aber spätreifenden Gartenreben; diese Wurzeln schneidet man in Stücke, etwa 6 Zoll lang, und verschafft sich nun im November von einem Nachbar die Abfälle, die es beim Beschneiden der kultivirten Reben in Menge giebt, wie Concord, Delaware und überhaupt frühreifende, edle Sorten; aus diesen edlen Schnittlingen mache man Pfropfreiser mit einem oder höchstens zwei Augen, und bringt dieselben in eine Spalte eines wilden Wurzelstücks. Man pflanzt dann das gepfropfte Wurzelstück so in die Erde, daß das Auge des Pfropfreises gerade eben mit der Bodenoberfläche kommt; man bedecke es dann noch 1 Fuß hoch mit Erde für den Winter, die man im Frühjahr sorgfältig wieder wegnimmt. Man kann aber auch einen kleinen Blumentopf über das Auge stülpen und darauf etwas Stroh legen, und dann das Ganze für den Winter mit Erde bedecken. Auf diese einfache Weise soll man sich (wie ein praktischer Rebenzüchter versichert) leicht eine Menge edler, schon in zwei Jahren tragender Reben verschaffen können.

Reinlichkeit, principlose. In einem kleinen Artikel hierüber sagt der „Amer. Agrikult.“ unter Anderem folgende gewiß sehr wahre Worte:

„Es ist Reinlichkeit ohne Prinzip, welche auf reine Schürzen und fein geglättete Gesichter der Kinder mehr besteht, als auf freundliche Worte und geduldige Theilnahme an ihren Plänen und Vergnügungen; welche sich mehr um Fliegen und Staub, als um die Gesundheit und das Glück der Familie kümmert. Gewaschene Fenster, fleckenloser Oelanstrich und reinlich gescheuerte Dielen sind in ihrer Art etwas Vortreffliches; allein wenn ihr dies nur mit Verlust aller Zeit und Muße für Lesen und Spazierengehen im Freien zu Stande bringen könnt, dann setzt euch eher über einigen Schmutz und einige Lumpen hinweg, als daß ihr das Leben der Nahrung und Kleidung des Körpers opfert. Zum Besten eurer ganzen Umgebung, sowie eurer selbst, bewahrt eure Nerven vor Ueberanstrengung und euren Geist vor Verkümmerung. Indessen nie opfert Reinlichkeit dem Staatmachen. Diejenigen Kinder sind am glücklichsten, welche mit reinen und ganzen Kleidern versehen werden; allein keines dieser Dinge kann mit der Liebe und Sorgfalt einer weisen Mutter in Bezug auf die Ausbildung des Charakters und die Entwickelung eines gesunden Geistes in einem gesunden Körper den Vergleich aushalten.“

Riechpulver für Kißchen, Couverts u. s. w., welche man zwiſchen die Wäſche und Kleider, in Handſchuhkäſtchen ꝛc. legt, um denſelben einen angenehmen Wohlgeruch mitzutheilen.

Heliotrop. Man miſche ½ Pfd. Veilchenwurzelpulver, ¼ Pfd. zerriebene Roſenblätter, ¼ Pfd. zerriebene Tonkabohnen, 2 Lth. Vanille, ½ Loth Moſchus und 2 Tropfen Bittermandelöl gut zuſammen.

Potpourri. Coriander, Veilchenwurzel, Calmuswurzel von jedem 4 Unzen, Lavendelblüthen 8 Unzen, Roſenholz 1 Unze und Moſchus 20 Gran. Man pulveriſirt Alles grob, miſcht gut und füllt es in Säckchen.

Andere Vorſchrift. Noch feiner als die vorige, iſt folgende Miſchung: Coriander, Veilchenwurzel, Roſenblätttr, Calmuswurzel, von jedem 1 Unze, Lavendelblüthen 2 Unzen, Roſenholz ¼ Quentchen, Moſchus 5 Gran.

Rindfleiſch mit Wein. Ein gutes Stück wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und einige Tage in Wein eingelegt mit Lorbeerblätter, Nelken, engliſchem Gewürz und etwas Muskatblüthe; wird dann mit dem Weine zum Feuer gebracht und gar geſchmort. Wenn das Fleiſch gar iſt, giebt man etwas geröſtet Mehl zur Sauce und läßt das Ganze noch einmal aufkochen.

Roſen.

Roſeneſſig zu machen: Man füllt eine Flaſche ¾ voll mit friſchen Blättern und ſetzt ſie 3—4 Tage an einem warmen Platze dem Sonnenlichte aus, bis die Blätter ganz welk ſind, fülle dann recht guten Eſſig auf, ſetze etwas Zimmt und Nelken zu und laſſe nun nochmals die wieder verſchloſſene Flaſche 1—2 Monate an der Sonne ſtehen. Dann gießt man den Eſſig durch Leinwand und bewahrt ihn in einer reinen, gut verſchloſſenen Flaſche auf.

Roſenſyrup. Zum Küchengebrauche kann man ſich auf folgende Weiſe einen guten Roſenſyrup bereiten: Man fülle einen kleinen Becher oder eine Flaſche mit weitem Halſe abwechſelnd mit Schichten von gepulvertem Zucker und von friſchen Roſenblättern, indem man auf 1 Gewichtstheil Roſenblätter 3 Theile Zucker nimmt. Dann verſchließe man die Flaſche mit einem gut paſſenden Korke, über welchen man befeuchtete Schweinsblaſe bindet, und ſtelle das Ganze 3 Tage lang in die Sonne. Dann wird der Zucker zerfloſſen ſein, doch wenn noch nicht, ſo muß man warten bis der zerfloſſene Zucker gehörig mit den Roſenblättern macerirt hat. Iſt dies der Fall, ſo ſchütte man die Maſſe auf ein feines Sieb, auf welchem man den Syrup ablaufen läßt, ohne auszudrücken. Der geſammelte Syrup muß in einem gut verſchloſſenen Gefäße aufbewahrt werden. Das Gefäß zur Bereitung muß ſtark ſein, damit es der Ausdehnung und etwaigen Gährung Widerſtand leiſten kann.

Tabacksschnupfer können dem Taback einen Rosengeruch dadurch mittheilen: Man stampfe in eine Halbmaßflasche aus sehr dickem Glase soviel frische Rosenblätter als hineingehen, verschließe diese Flasche dann nach Art der Champagnerflaschen und stelle sie einen Monat lang oder mehr in die Sonne. Nach dieser Zeit werden die Rosenblätter vollkommen zersetzt und in eine schwärzliche Masse verwandelt, von der man, da sie einen starken Rosengeruch besitzt, nur eine sehr geringe Menge unter den Schnupftaback zu mischen braucht, um auch diesem den Wohlgeruch mitzutheilen.

Rosentinctur. Man thue ganze und frische ungequetschte Blumenblätter von Centifolien in eine Glasflasche, gieße darauf hochgrädigen, entfuselten Weingeist und stopfe die Flasche fest zu. Einige Tropfen derselben erfüllen das Zimmer mit Wohlgeruch und ersetzen auch sonst ziemlich gut das theure Rosenöl. Wenige Tropfen dem Tischessig beigemischt, machen diesen köstlich. Auch liefern einige Tropfen, mit Essig versetzt, eine hübsche und sehr unschädliche Schminke.

Rosinen-Wein. Dieser ist dem eigentlichen Traubenweine sehr ähnlich, was leicht erklärlich ist: weil die Rosinen nichts anderes als getrocknete Trauben sind. Die Rosinen sind daher schon seit langer Zeit benutzt worden, theils um südliche Weine nachzuahmen, wie spanische, ungarische u. s. w., theils auch um andere schwache Weine zu verbessern.

Benutzt man die Rosinen bei der Obst- und Fruchtweinbereitung, so kann man durch einen kleinen Zusatz derselben zu Johannisbeeren und Stachelbeeren u. s. w. ganz vorzügliche Weine herstellen.

Rosinenwein, einem Spanischen (*Sherry*) ähnlich. Gute Rosinen, von den Stielen ꝛc. befreit, übergießt man mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen; dann zerquetscht man die gequollenen Rosinen, oder reibt sie durch ein Sieb, und übergießt sie nochmals mit kochendem Wasser, läßt sie 3 Tage zugedeckt stehn und rührt sie gelegentlich mit einem passenden Stabe gut durch, zieht dann die Flüssigkeit ab und preßt die Rosinen gut aus. Man wende für die zwei Aufgüsse so viel Wasser an, daß man nach dem Auspressen im Ganzen je 1 Quart Flüssigkeit auf 1 Pfd. Rosinen hat. Den klaren Rosinenauszug bringt man nun in ein Faß und löst darin in je 10 Gallonen 6 Pfd. feinen weißen Zucker, fügt ein Dutzend Orangen zu, deren fein abgeschälte Rinde man in 2 Quart Cognac ausziehen läßt und dann beim letzten Abziehen mit ins Faß giebt. Nachdem der Wein dann wieder 3 Monate gelagert hat, ziehe man ihn auf Flaschen, in welchen er in 12 Monaten ausgezeichnet wird.

Um diesen Wein dem Madeira ähnlich zu machen, giebt man einige grüne Citronen ins Faß und läßt sie darin, bis man den Wein auf Flaschen zieht. Ein Zusatz von etwas gutem Honig verbessert die Weine sehr.

Ungarwein (Tokaier) aus Rosinen. Auf 1 Gallone irgend eines leichten weißen Weins giebt man 2 Pfund gelben Farinzucker und 1 Pfd. große Rosinen, die man von den Stielen befreit und einzeln zerreißt. Man füllt so ein Faß nicht ganz voll, spundet es gut zu und rollt es mehrmals um. Dann stellt man das Faß in gewöhnliche Stubenwärme senkrecht und verschließt die Oeffnung im oberen Boden mit einem Korkstöpsel, durch welchen ein Loch gebohrt ist, so daß in dasselbe eine heberförmig gebogene Glas- oder auch Blechröhre paßt. Diese Röhre läßt man in ein Gefäß mit Wasser münden, wodurch der Eintritt der Luft ins Faß verhindert wird, während die sich bildende Kohlensäure aus dem Fasse ungehindert austreten kann. (Man nennt diese Vorrichtung verschlossene Gährung.) Nach vollendeter Gährung zieht man den Wein ab, preßt den Rückstand und filtrirt Alles durch einen reinen flanellenen Beutel. Man hält das Faß nun voll und gut verspundet, zieht nach ein paar Monaten wieder klar ab (vielleicht später noch einmal) und kann dann bald den Wein auf Flaschen ziehen.

Rum. Der ächte Rum ist eine große Seltenheit. Um der immer wachsenden Nachfrage (namentlich unkundiger Kunden) zu genügen, wird schon längst nicht blos ächter Rum verschnitten, d. h. mit verdünntem Weingeist vermischt, sondern es werden auch enorme Massen von künstlichem Rum producirt, die keine Spur des ächten Rums enthalten.

Der Scharfsinn der Industrie hat es auch in diesem Falle ziemlich weit gebracht; mancher künstliche Rum kann nur sehr schwierig von ächtem unterschieden werden. Natürlich halten die Fabrikanten eines guten Produkts ihre Methoden geheim; was aber der Welt empfohlen wird, sehe man zunächst in folgenden Proben von Rezepten für künstlichen Rum:

1) Verbrenne in einem Fasse Stroh, das mit Theer getränkt ist, und fülle dann starken Branntwein ein, dem man soviel von einem Auszug von 20 Alkohol, 4 Leber, 1 Trüffeln, 1|50 Pomeranzenschalen, ½ Schlehen zugiebt, bis der verlangte Geschmack da ist.

2) Setze zu gutem Branntwein ächten Zuckersyrup, nebst mehr oder weniger Ameisenäther oder Salpeteräther, der über Ruß stand.

3) Mische 100 Quart fuselfreien Branntwein mit 1 Pfd. Salpetersäure, lasse die Mischung einige Tage ruhig, destillire den Branntwein über, versetze ihn mit 6 Loth Essigäther, 6 Pfund Zuckersyrup, 1 Loth Vanille und ½ Pfd. Lohe (beide zerschnitten, in einem Säckchen in den Branntwein gehängt).

Andere empfehlen statt Lohe Cedernholzspähne und ½ Gran Moschus, oder 7 Pfund einer weingeistigen Lösung von Glanzruß, soviel Syrup, als zur Färbung nöthig ist, und soviel Essigäther, als der Geschmack erfordert.

Aechter Zuckersyrup bei gelindem Feuer eingekocht, bis er anfängt sich zu bräunen, dann mit etwas Essig und mit viel Spiritus versetzt, und diese überdestillirt, giebt ein Produkt, was rumähnlichen Geschmack hat.

4) Folgende Vorschrift gilt für sehr gut: 100 Quart fuselfreier Branntwein von 62° Tr. werden mit 10 Pfd. geraspeltem Guajacholz, 2 Loth Vanille und 1 Pfund gepulvertem Glanzruß destillirt und dem Destillate auf jedes Quart 1 Quentchen Zucker zugesetzt. Ebenso wird ein geringer Zusatz von rectifizirtem Birkentheeröl empfohlen.

5) Nach folgender Vorschrift wurde in Frankfurt fabrikmäßig Rum bereitet, der großen Absatz fand: Der für 100 Quart nöthige Branntwein wird mit 2 Pfd. Glanzruß und 2 Pfd. Salpetersäure destillirt. Dem Destillat von 100 Quart wird ½ Pfd. Essigäther und ½ Pfd. concentrirte Essigsäure zugesetzt und in das Faß 4 Pfund fein gestoßener Reis, ½ Loth Vanille und 3 Loth Citronenschalen geschüttet; mit Eichenlohe gefärbt.

6) Außer dem Glanzruß ꝛc. scheint noch Leder besonders gut zur Rumbereitung zu sein, wie folgende Vorschriften zeigen:

Man gebe zu 100 Liter aus Syrup destillirtem Branntwein 2 Kilog. Leder (geschnitten), ¼ Kilog. Eichenlohe, 25 Gramm Gewürznelken, 15 Gramm Schiffstheer; seihe nach 2 Wochen und färbe mit Caramel.

Nach einer andern französischen Vorschrift soll man 2 Pfd. altes Leder, das jedoch nicht mit Oel getränkt sein darf, einen Monat in 10 Liter Branntwein einweichen, dann destilliren und mit Caramel färben. Selbst Kenner sollen diesen Rum von ächtem nicht unterscheiden können.

Rumäther, Rumessenzen u. s. w. In neuester Zeit spielen die verschiedenen Aetherarten, wie Ameisenäther, Butteräther, Essigäther, ganz besonders aber der Rumäther, eine wichtige Rolle zur Darstellung eines künstlichen Rums.

Es sind schon längst s. g. Rumessenzen im Handel, welche zum größten Theil aus jenen Aetherarten bestehen und von denen eine kleine Menge hinreicht, um eine große Quantität passend verdünnten Alkohol in Rum zu verwandeln.

Derartige Essenzen sind z. B. die folgenden:

1) Rosengeraniumöl ½ Drachme, rectificirtes Birkentheeröl 1 Dr., Ameisenäther 1 Unze, Essigäther 1 Unze, reiner Alkohol 1 Pint. Dies reicht hin zu 40 Gallonen Rum, dem man mit Caramel Farbe giebt.

2) Spanischer Safran 1 Drachme, Ameisenäther ½ Unze, Vanilletinctur und Essigäther, von jedem 1 Unze, feinster Alkohol 1 Pint; zu 40 Gallonen wie das Vorige.

3) Rumtinctur: ½ Pfund gestoßene Galläpfel, 1 Loth Safran, 1 Pfund Violenwurzel, 2 Loth Angelikawurzel, 1 Pfund peruanischer Balsam und 1 Pfund Glanzruß wird digerirt mit 10 Quart Alkohol (besser noch wenn die Hälfte davon guter Malaga Wein ist). Dies reicht für ein Orhoft Rum und soll einen sehr gut schmeckenden Rum machen.

S.

Salat. Um zu verhindern, daß die Salatköpfe brechen, schnell in die Höhe schießen und dann unbrauchbar werden, hat man vorgeschlagen, die Köpfe mit Dachziegeln zu beschweren. Allein diese werden von dem aufschießenden Stengel gar leicht bei Seite geschoben. Viel sicherern Erfolg hat folgendes Mittel: Man schneidet den Strunk unter dem Kopfe über die Hälfte durch. Der Stamm fängt alsbald an zu milchen und verliert so die Kraft, den Kopf auseinander zu treiben, während der nicht durchschnittene Theil der Staude noch so viel Nahrung zuführt, als sie zum Fortleben für die nächsten 2—3 Wochen bedarf.

Salbei findet nicht blos in der Kochkunst, sondern auch bei mancherlei geringen Krankheitszuständen vielfache Verwendung.

Ein Theeaufguß der trocknen Salbeiblätter bildet nicht blos ein angenehmes, sondern auch heilsames Getränk bei leichten Erkrankungen der Kinder sowohl, als auch Erwachsener. Kalt getrunken ist dieser Thee besonders zu empfehlen gegen die entkräftenden Schweiße hektischer Personen, gegen Verschleimungen der Lungen, der Harn- und Geschlechtsorgane, gegen scorbutische Zustände und gegen zu starken Milchfluß stillender Frauen. Ganz besonders wirksam ist dieser Thee als Gurgelwasser bei langdauernden Bräunen (Anginen), die in Eiterung oder Verschwärung übergegangen sind, namentlich wenn man auf eine Tasse Thee 1—2 Eßlöffel guten Essig zusetzt und darin ein erbsengroßes Stück Alaun auflöst.

Sauerkraut in 24 Stunden fertig zu machen. Man schneidet so viel Kraut, als man den folgenden Tag braucht, vermengt dasselbe mit etwas Salz und Kümmel, besprengt es mit etwas Weinessig und beschwert es gut. Tags darauf bringt man es mit Essig und Wasser aufs Feuer und kocht wie gewöhnlich; man wird dann wenig Unterschied zwischen so zubereitetem und völlig gegohrenem Sauerkraut finden.

Schafgarbe. Der Schafgarbenthee ist ein beliebtes Volksmittel gegen Schleimschwindsucht, Magen-, Darm- und andere Verschleimungen, die mit Schwäche verbunden sind; sehr wirksam ist er auch in vielen einfachen und langdauernden Durchfällen.

Sehr zu empfehlen wäre aber dieser Thee überhaupt Erwachsenen sowohl, als namentlich Kindern, die an Verdauungsstörung leiden, entweder an Stelle des s. g. vielfach mißbrauchten chinesischen Thees, oder mit geringem Zusatz von schwarzem chinesischen Thee, welche Mischung dann mit etwas Zucker und Milch ein ganz wohlschmeckendes Getränk

bildet, das in Verbindung mit einem leichten und frühen Abendbrot namentlich auch nervösen Frauen anzurathen ist.

Schinken besonders mild und angenehm schmeckend zu erhalten, wird empfohlen:

Dieselben, wohl abgerundet hergestellt, sorgfältig mit feingestoßenem Salze einzureiben und in ein Pökelfaß gepackt 3 Tage liegen zu lassen; dann reibe man sie einzeln mit einer Mischung von 4 Theilen gutem, feinen Salz und 1 Theil trockener, feingesiebter Holzasche auf der Haut und am Beinende, auf die Fleischseite dagegen trägt man die Salz- und Aschenmischung 1½ Finger dick auf, und auf den hautbedeckten Theil so viel als darauf liegen kann. Dann lege man die Schinken behutsam, damit die Salzmischung nicht abfällt, mit der Hautseite nach unten, langsam in das Pökelfaß zurück, sodaß möglichst wenig Raum zwischen ihnen bleibt; jede Stelle, wo das Fleisch noch sichtbar ist, wird mit der Salzmische genau bedeckt. So läßt man die Schinken von mittelgroßen Schweinen 5, von größeren 6—7 Wochen darin liegen, nimmt sie dann heraus und wäscht sie in lauwarmem Wasser zunächst sauber ab und trocknet sie mit grobem Leintuche ab, dann taucht man sie in einen vorher schon aus warmem Wasser und feingesiebter reiner Holzasche, von der Art einer dicken Malerfarbe bereiteten Brei und hängt sie alsbald in den Rauch (s. Räuchern). Dieser letzte Ueberzug schützt die Schinken vor den Fliegen, hindert das Träufeln u. s. w. Man sorge, daß der Rauch trocken und kalt zu den Schinken komme.

Schinken, von dem Geschmack westphälischer, herzustellen soll man je einen großen Schinken mit einer siedendheißen Lösung von 2 Pfd. Kochsalz, 2½ Loth Salpeter und ½ Pfd. braunem Zucker in ½ Quart altem Bier übergießen und ihn in dieser Mischung 16 Tage lang täglich umwenden. Oder:

2) Man soll den etwa 12 Pfd. schweren Schinken mit einer Mischung von ½ Pfd. Kochsalz, 2 Loth Salpeter und 1 Loth schwarzem Pfeffer einreiben, ihn 3 Tage stehen lassen, ½ Pfd. Syrup darüber gießen und einen Monat lang täglich umwenden und mit der Lake gut einwaschen; dann lege man ihn 12 Stunden lang in kalt Wasser, trockne gut ab und räuchere ihn.

Schinken, wenn sie gut geräuchert und getrocknet sind, bewahrt man auf, indem man einen jeden in einen Sack näht oder bindet und dann den Sack mit Kalk, in Wasser gelöst, überzieht und so aufhängt, bis man ihn braucht.

Schmalzbackerei. Die in Schmalz (Backfett aller Art) gebackenen Dinge sind auf allen Tafeln meist sehr beliebt; es lassen sich mit Hülfe dieser Methode nicht blos frische Speisen aller Art in sehr kurzer Zeit bereiten, sondern auch viele alte Speisereste können auf diesem Wege elegant aufgetischt und auf mannigfaltige Weise verwendet werden. Man verwendet zu diesem Backen oder Ausbacken: Butter, Schweineschmalz, Olivenöl, Rinderfett.

Die Butter muß, namentlich wenn sie gesalzen ist, erst geklärt werden, d. h. man läßt sie auf gelindem Feuer kochen bis sie nicht mehr kreischt, nimmt sie vom Feuer, nimmt den Schaum von der Oberfläche und gießt klar von dem Bodensatze ab.

Olivenöl wird selten gebraucht, nur für feine, kleine Fische und dergleichen.

Schweineschmalz wird am häufigsten angewendet, oft mit Butter gemischt.

Rinderfett wird wohl weniger benutzt als es verdiente. Der bekannte Kochkünstler Baron Brisse erklärt, daß Rinderfett die besten Frituren liefert, namentlich wenn vermischt mit dem abgeschöpften Fett von Pot au feu (Bouillon). Für die Zubereitung des Rinderfetts, das man gewöhnlich zerhackt nur ausbrät, giebt Brisse folgende Vorschrift: „Man bringe den frischen Rindertalg in einen Topf oder Hafen, wie man mit einem Pot au feu (s. diesen Artikel) thun würde, giebt einige Zwiebelscheiben zu und eine Brodkruste, läßt es allmählig zum Kochen kommen, schäumt ab, läßt 4—5 Stunden ganz gelinde kochen, nimmt Brod und Zwiebeln heraus und zieht das reine Fett ab, das nun sehr klar ist."

Für das gute Gelingen der Frituren verdienen folgende Punkte besondere Beachtung. Das Geschirr zum Backen soll mehr breit als hoch, womöglich mit einem Stiele versehen sein. Die Pfanne soll soviel Fett enthalten, daß die Frituren darin schwimmen können, doch soll das Gefäß nur zur Hälfte mit Fett angefüllt sein, um Unfällen vorzubeugen.

Das Feuer muß rasch sein und das Fett hinlänglich heiß, ehe man die Backstücke hineinlegt; das Gebäck muß vom heißen Fett angegriffen und leicht überkrustet werden. Das Backfett hat die rechte Hitze, wenn ein wenig hineingeworfener Teig gleich wieder oben schwimmt; auch kann man den rechten Zeitpunkt an dem kaum wahrnehmbaren Rauch erkennen, der sich an der Oberfläche des Fettes bildet.

Beim Backen kleinerer Sachen kann man, nachdem die Stücke eingelegt sind, die Pfanne etwas vom Feuer abziehen; brauchen diese Gegenstände aber längere Zeit zum gar werden, so soll die Hitze anfangs gering, während des Backens aber eher zunehmen. Bäckt man viele Sachen, namentlich zuckerhaltige, hintereinander, so wird die Butter allmählig „matt", wie man es nennt, das Gebäck erhält schlechte Farbe und zieht das Fett in sich. Man bringt deshalb von Zeit zu Zeit etwas frisches Schmalz oder Butter in die Pfanne, ehe man neue Backstücke einlegt. Das fertige Backwerk legt man auf Sieb oder Durchschlag zum Abtröpfeln des Fettes und später auf ein Leinentuch oder Fließpapier und bestreut sie dann mit sehr fein gepulvertem Zucker (oder Salz).

Fastnachtskücklein mit Hefe.. (Pfannkuchen, Krapfen.) Diese werden auf sehr verschiedene Weise bereitet. Man nehme 2 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 4 ganze Eier und 4 Dotter, 4 Loth Zucker, etwas Salz. Einen Theil des Mehls rührt man mit etwas Milch und der nöthigen Hefe zu einem Vorteig an; bis dieser aufgeht rührt man die Eier mit der erweichten Butter, Zucker u. s. w. gut zusammen und

wirkt sie dann mit dem übrigen Mehl in den gegangenen Vorteig und arbeitet dann das Ganze so lange, bis sich der Teig von Schüssel, Rührlöffel ꝛc. leicht ablöst. Wenn dieser Teig nach einiger Ruhe eben wieder angefangen hat aufzugehen, dann nimmt man ihn auf das Backbrett, sticht nun kleine Stücke aus dem Teige aus, die man mit bemehlter Hand länglich rund und klein fingerdick drückt, oder man wellt größere Portionen Teig klein fingerdick aus und schneidet davon Kuchen in beliebiger Größe. Diese kleinen Kuchen läßt man noch einmal in der Wärme aufgehen, aber nicht zu viel (weil sie sonst beim Backen zu viel Fett einziehen) und legt sie nun, die obere Seite nach unten gekehrt, in das heiße Fett, wo sie noch weiter aufgehen. Man backe sie unter Umwenden auf beiden Seiten schön hellroth, lasse das Fett in Durchschlag oder dergl. abtröpfeln und bestreue sie, noch warm, mit sehr feinem Zucker.

Den Pfannkuchenteig kann man natürlich beliebig verändern: man nehme 2 Pfd. Mehl, 16 Loth Butter, 3 ganze Eier, 8 Loth Zucker, etwas Salz, die nöthige Hefe und Milch, Gewürz nach Belieben. Oder: 1½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 3 Eier, kleine Rosinen, etwas Citronenschale und Muskatblüthe ꝛc. nach Belieben.

Fastnachtküchlein mit Füllung (gefüllte Krapfen). Man mache in der (im Vorigen) angegebenen Weise einen Teig aus 2 Pfund feinem Mehl, ½ Pfund Butter, 5 ganzen Eiern und 5 Dottern, 4 Loth Zucker, 4 Löffel Hefe, der nöthigen Milch, ein wenig gutes Rosenwasser (oder Rosenessenz u. s. w.), und sehr wenig sonstiges Gewürz nach Belieben. Diesen Teig wellt man beim zweiten Aufgehen, wie oben angegeben, nur viel dünner, aus und sticht aus demselben mit einer Ausstechform oder einem größeren Glase runde Platten (Küchlein), die man auf verschiedene Weise vor dem Backen füllen kann. Man bestreicht den Rand des Küchleins rundum mit Eiweiß, setzt in die Mitte einen Theelöffel voll Marmelade, deckt ein gleiches Küchlein darauf, drückt es rings an dem bestrichenen Rande behutsam an, damit die Stellen während des Backens nicht auseinander gehen. Man füllt so beliebig den Rest, oder man setzt ein wenig Eingemachtes nur auf die eine Hälfte eines Kügelchens und schlägt die andere Hälfte mit dem bestrichenen Rande halbmondförmig darüber und drückt die Ränder leicht zusammen.

Bequemer noch kann man sich diese Füllung machen, wenn man gleich eine ganze Reihe Häufchen von der Füllung in gerader Linie über die ganze Breite des Teiges aufsetzt, dann die freie Teigplatte darüber schlägt und mit einem Backrade die einzelnen Kuchen ausschneidet oder mit einem Glase in Halbmondform. Beim Ueberschlagen des Teiges über die Häufchen sorge man, daß kein Mehl zwischen den Blättern ist, und drücke dann ziemlich dicht am Gefüllten an. Die so bereiteten Kuchen läßt man noch kurze Zeit in der Wärme stehen, zum Aufgehen, legt sie dann in heißes Fett, daß sie schwimmen, wendet sie während des Backens wiederholt vorsichtig um, damit sich die Füllung nicht auf einer Seite festsetzt und behandelt sie wie oben.

Zur Füllung solcher Pfannkuchen kann man benutzen: Eingemachte Johannis- oder Himbeeren, Marmelade von Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren u. s. w., Apfelmuß mit Mandeln und kleinen

Rosinen u. s. w. Die Füllung darf nicht zu dick sein, man verdünnt sie wo nöthig mit Wein, Rum u. drgl.

Man kann diese Pfannkuchen natürlich auch weniger reich backen; ein Verhältniß von etwa 1½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 2 Eier und zwei Dotter, mit wenig Zucker u. s. w., giebt wohlschmeckende Kuchen, die weniger fett sind.

Schminken. Die Schauspieler auf der Bühne pflegen sich zu schminken, wie wir wissen, um ihrem Gesicht dadurch den Ausdruck geben zu helfen, den ihre Rolle erheischt; allein auf der Bühne des gewöhnlichen Alltagslebens wird bei weitem noch mehr Schminke consumirt, als auf dem Theater. Schönheiten, welche der Schminke bedürfen, sind krank, und leider giebt es der kranken, der Schminke bedürfenden Schönheiten heut zu Tage bei weitem mehr, als der gesunden ungeschminkten Naturschönheiten.

Wer eine fahle, graue ꝛc. Bläße durch Schminke zu verdecken wünscht, der möge Folgendes beherzigen:

Eine kranke Gesichtsfarbe ist nur ein Zeichen innerer Krankheit, und eine verständige Lebensweise könnte daher oft mehr thun, die natürliche Farbe der Gesundheit zu sichern, als äußere Schminkmittel.

Die käuflichen Schminkmittel enthalten meistens giftige Substanzen, und ihr fortgesetzter Gebrauch macht daher das Uebel immer schlimmer. Man benutze daher diese Verschönerungsmittel nicht leichtsinnig, übertreibe das Schminken überhaupt nicht zur Lächerlichkeit und hüte sich ganz besonders vor schädlichen und giftigen Schminken.

Unschädliche Schminken sind folgende:

Weiß. — 1. *Poudre de riz*, Reismehl, das man leicht selbst bereitet dadurch, daß man reinen Reis auf das feinste pulvert und wiederholt durch Musselin siebt.

2. *French blank*, feingeschlämmter Speckstein oder Talk; eines der besten Schminkmittel, da es kein schädliches Metall enthält und die Farbe nicht ändert.

3. *Violet powder*, ein in England viel gebrauchtes und unschädliches Teint- oder Toilettenpulver, besteht aus 24 Theilen feinem Weizen- oder Reisstärkemehl, Veilchenwurzelpulver 4 Theile, parfümirt mit Citronenöl 1/16tel Theil, Bergamott- und Gewürznelkenöl von jedem 1/32tel Theil.

Roth. — 1. *Fleur de rose*, flüssige Rosenschminke. Man gieße auf ¼ Loth besten Carmin 1 Loth Salmiakgeist, schüttele es täglich einigemale gut, gieße dann am dritten Tage dazu Rosenwasser 1 Pint und guten Rosenesprit 1 Loth, schüttele tüchtig durcheinander, lasse acht Tage gut verkorkt stehen und gieße dann die fertige Rosenschminke klar ab in kleine Gläschen.

NB. — Der frische Saft der Runkelrübe ist ein sehr billiges und gutes rothes Schminkmittel.

2. Feste rothe Schminke. Man vermische 1 Theil feinsten Carmin oder Safflorroth mit 16—24 Theilen feinstem Talkpulver, indem man mit etwas Alkohol befeuchtet. Diese Verhältnisse sind verschieden, je nachdem die Schminke für Brünette oder Blondinen bestimmt ist.

NB. — Als das feinste rothe Schminkmittel, das zugleich unschädlich ist, gilt das Carthamin (aus den getrockneten Blüthen der Pflanze Carthamus tinctorius), das indessen theuer und selten unverfälscht zu haben ist.

3. Rosenpulver. Feinstes Reismehl (oder reine Stärke) 244 Theile zerreibe man aufs innigste mit bestem Carmin ½ Theil und dufte die Mischung ein mit Santalholzöl ½ Theil und eben so viel Rosenöl. Dies Letztere ist mehr ein Toilettenpulver als eigentliches Schminkmittel.

Schönheitsmittel. In Bezug auf diese sagt eine verständige Autorität: „Es giebt nur zwei Mittel, durch welche man seinen Körper wirklich und dauernd verschönern kann. Das eine derselben heißt: Sorge für die Gesundheit; das andere: Ausbildung des Herzens und Geistes."

So sehr wahr auch diese Worte sind, so versteht man im Leben doch gewöhnlich ganz andere Dinge unter „Schönheitsmittel", denn die Meisten glauben das Rechte zu finden, wenn sie von Industriespekulanten irgend ein Schönheitswasser, Schönheitspulver, eine Schönheitsseife oder drgl. kaufen. Daß die meisten derartigen käuflichen Mittel, welche die äußere Haut auf irgend eine Weise schön machen sollen, nicht selten die Haut noch mehr verderbende Stoffe enthalten, oder daß es höchstens ganz werthlose Dinge sind, die man unter einem vielversprechenden Namen als wunderwirkende Geheimmittel feilbietet — Alles dies kümmert die gläubigen Abnehmer dieser zahllosen Cosmetica nicht; im Gegentheile sind diese meist sehr froh, wenn sie wieder ein neues derartiges Schönheitsmittel im Markte entdecken.

Vor allen derartigen käuflichen Schönheitsmitteln ist nun aber im Allgemeinen zunächst sehr zu warnen. Wer um seine Schönheit, d. h. Schönheit der Haut, Teint u. s. w. besorgt ist, der sei vor allen Dingen wahrhaft besorgt um seine Gesundheit überhaupt. Eine besondere Hautpflege kann verständiger Weise nur einen Theil der verständigen Gesundheitspflege überhaupt bilden, und in diesem Falle sind sehr wenige Mittel ausreichend, einen gesunden Teint zu erhalten und zu verschönern.

Reines kaltes Wasser, jeden Morgen angewendet zu Abwaschungen, und danach kräftiges Abreiben mit einem groben, wenn auch weichem Leinentuche, bis die Haut wieder vollständig trocken ist, bleibt das Hauptmittel einer verständigen Hautkultur. Diesem Mittel verdankte die berühmte Ninon de Lenclos die Erhaltung ihrer Reize bis in ein hohes Alter.

Borax gilt als Schönheitsmittel; als mildes Alkali verseift und neutralisirt es die etwa krankhaften Hautfette u. s. w. Man benutzt

ihn als Waschwasser des Morgens, indem man 1 Theil Borax in etwa 12 Theilen Wasser gelöst anwendet, und dann nach etwa 5 Minuten mit gewöhnlichem Wasser ohne Seife abwäscht.

Benzoe hat ebenfalls einen populären Ruf als Teintmittel. Bekannt ist eine Mischung der Tinctur derselben mit Wasser, als s. g. Jungfernmilch, die ein beliebtes Waschmittel der Frauenwelt bildet. Man mischt zu diesem Zwecke 1 Theil Benzoetinctur mit 10 bis 30 Th. Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser, oder noch besser Mandelmilch, und der gelegentliche Gebrauch desselben ist zweckmäßig, wo man einen durch Blutfülle der Haut ꝛc. unrein gewordenen Teint zu verbessern wünscht. Als sehr wirksam gilt die Verbindung dieses Mittels mit Borax, wie z. B. in folgendem Wasser, welches als Teintverschönerungsmittel besonders empfohlen wird.

Boraxwaschwasser. Man löse 1 Quentchen Borax in 8 Unzen Rosenwasser auf und mische damit durch wiederholtes gutes Umschütteln 2 Quentchen Benzoetinctur. Abends und Morgens etwa 2 Theelöffel voll auf ein Handtuch gegossen und das Gesicht ꝛc. damit abgerieben. Für öftern Gebrauch gebe man zu der Boraxlösung anstatt der Benzoelösung gutes kölnisches Wasser.

Mandelkleie. Schon in alten Zeiten wurde, wo nicht Seife vertragen wurde, oft ein Brei aus zerstoßenen bittern Mandeln und Milch als Waschmittel angewendet. Heut zu Tage werden die Mandeln in ausgedehntester Weise zu Toiletten-Waschmitteln benutzt, namentlich wo die schärferen und schlechtbereiteten Seifen für eine bereits spröde Haut zu reizend sind. Die käuflichen Mandelseifen, Mandelkleien u. s. w. enthalten aber meist gar nichts von Mandeln und sind nur parfümirt mit etwas künstlichem (aus Steinkohlentheer fabrizirtem Bittermandelöl. Ein gutes Waschpulver mit Mandeln (Mandelkleie) bereitet man nach folgender Vorschrift:

Süße Mandeln 12 Theile und bittere Mandeln 4 Theile befreie man von den Schalen, trockne sie dann wieder gut und zerstoße sie zum feinsten Pulver. Dazu mische man feinstes Veilchenwurzelpulver 10 Th., Weizenmehl 10 Th., trocknes kohlensaures Natron und Borax, von jedem 1 Theil und parfümire die Mischung mit etwas Eau de Cologne oder einer beliebigen feinen Essenz. — Bei der Anwendung zerrühre man erst eine kleine Quantität des Pulvers mit etwas Wasser zu einem gleichmäßigen Brei, mit dem man Gesicht, Hände ꝛc. einreibt, und den man dann später mit mehr Wasser verdünnt.

Wiener kosmetisches Wasser. Ein ganz ausgezeichnetes Mandelwaschmittel unter diesem Namen bereitet man auf folgende Weise: Mandeln 15 Theile zerstampft man und zerreibt sie gut mit 62 Th. Orangenblüthenwasser und 62 Th. Rosenwasser, läßt kurze Zeit stehen, preßt dann aus und fügt zu Borax 1 Theil, Benzoetinctur 2 Theile.

Glycerin wird benutzt zu Einreibungen in die Haut, wo dieselbe sehr trocken, spröde und rissig ist; man wendet dasselbe mit gleichviel Wasser verdünnt, Abends als Hautsalbe an oder auch wie in folgendem Glycerin-Waschwasser: Man löse feinen Borax 1 Theil in

Orangenblüthenwasser 180 Th. auf, füge dazu Glycerin 12 Theile und etwas Orangenblüthenessenz oder drgl.

Cold-Cream wird benutzt wie das vorhergehende, um eine rauhe, trockene ꝛc. Haut zart und geschmeidig zu machen; man bereitet dasselbe wie folgt: Man schmilzt in gelinder Wärme je 1 Theil weißes Wachs und Wallrat, fügt dazu frisches fettes Mandelöl 16 Th., entfernt die Mischung aus der Wärme und reibt während des Erkaltens 12 — 16 Theile Rosenwasser darunter; man parfümirt nach Belieben mit Rosen-, Orangenblüthen- ꝛc. Oel.

Glycerin-Cream. Man schmilzt Wallrat 4 Otch., weißes Wachs 1 Otch., Mandelöl 2 Unzen zusammen, und rührt während des Erkaltens 1 Unze Glycerin dazu und parfümirt nach Belieben.

Tausende derartige Creams und Pomaden kommen im Handel vor: Pomade divine, P. de Venus, P. de Hebe, Gold-Cold-Cream, u. s. w.; — aber man vermeide doch womöglich diese Präparate mit all diesen überschwenglichen Namen, denn man ist meistens sicher nur ein ranziges, wenn auch leiblich parfümirtes Fettgemisch zu kriegen; man bereite sich derartige Dinge selber, aber NB. brauche sie verständig! d. h. man salbe sich nicht alttestamentarisch, sondern natürlich — wie etwa die Fettdrüsen der Haut dieselben geschmeidig machen. Man lasse diese Fette, reichlich aufgetragen, nicht etwa ranzig werden auf der Haut; wer sich stark salbt, muß sich auch stark waschen. Die Orientalen salben sich viel, allein sie nehmen auch viele warme Bäder, und so brauche man wenigstens lauwarme Abwaschungen des Abends und kalte Waschungen des Morgens, wenn man von derartigen Hautsalbungen einen Nutzen haben will.

☛Einige populäre Schönheitsmittel sind noch die folgenden, die jedenfalls unschädlich sind.

Buttermilch zu Waschungen angewendet.

Eigelb mit Lindenblüthenwasser zu einer Emulsion gemacht.

Meerrettig-Abkochung in Milch gebrauchen die Damen in Schweden als Schönheitswaschwasser.

Gurkenmilch, d. i. der ausgepreßte Saft der Gurke hat einen weit verbreiteten Ruf als Teintmittel. So giebt es im Handel schon Gurkenpomade, Gurken-Cold-Cream ꝛc.

Gegen die verschiedenen Hauterkrankungen, welche auf mannigfaltige Weise den Teint unschön machen, werden im Handel ebenfalls eine Menge Mittel als zuverlässig ꝛc. ausgeboten, vor deren Gebrauch indessen nicht dringend genug gewarnt werden kann. Bei schweren Hautleiden wird man immer am besten thun, einen verständigen Arzt zu Rathe zu ziehen. Bei Neigung zu Röthe, gelbliche Schattirungen u. s. w. thun die oben angegebenen Borax-Waschungen gute Dienste; wo die Röthe ꝛc. stärker, mit kleinen Pusteln auftritt, benutze man noch Kampfer, als Kampferseife oder Kampfer-Cold-Cream, den man erhält, wenn man bei der Bereitung des Cold-Creams, nach der oben mitgetheilten Vorschrift, neben 1 Theil Wachs und Wallrat noch 2 Theile Kampfer mit schmilzt und dann weiter ver-

fährt, wie angegeben. Ein sehr gutes Mittel übrigens, das gegen vielerlei krankhafte Zustände der Haut wesentliche Dienste leistet und das man ohne Gefahr anwenden kann, ist das s. g.

Kummerfeld'sche Waschwasser, welches man bereitet dadurch, daß man 1 Unze Schwefelblüthe mit 1 Scrupel Kampfer in 10 Unzen Rosenwasser oder gewöhnliches Wasser vertheilt und gelegentlich aufgeschüttelt als Waschwasser benutzt; es ist wirksam gegen mancherlei Flechten, Finnen, Mitesser u. s. w. Nachdem dieses Wasser umgeschüttelt ist, werden die betreffenden Hautstellen Abends damit gewaschen, nicht abgetrocknet und am andern Morgen der auf der Haut haftende Schwefel trocken abgerieben.

Schuhwichse, Stiefelwichse.

1) Man nehme 32 Th. gebranntes Elfenbein, 16 Th. Syrup, 8 Th. Baumöl, mischt dies tüchtig durcheinander und gießt unter stetem Umrühren 16—32 Th. Bier oder Essig dazu. Dann gießt man noch in kleinen Mengen 8 Th. Vitriolöl (oder Schwefelsäure) unter beständigem Umrühren dazu. Diese Wichse gibt guten Glanz. Wer indessen die schlimme Wirkung der Schwefelsäure auf das Leder fürchtet, lasse diese fort, nehme dafür noch Syrup und koche die übrigen Ingredienzien, wie sie oben angegeben, kurze Zeit unter Umrühren auf dem Feuer und man erhält ebenfalls eine gute Wichse.

2) Lederschmiere. Man übergießt 2 Loth gepulvertes arabisches Gummi, 2 Loth geschabte Seife mit ¼ Schoppen Regen- oder Flußwasser, und wenn die Auflösung ziemlich vollendet bringt man 2 Loth Wachs dazu und kocht auf gelindem Feuer unter Umrühren bis Alles vollständig gelöst ist; rührt dann nach und nach ½ Schoppen Lebertran dazu, und schließlich bis zur gehörigen Schwärze fein gestoßenes Beinschwarz oder Kienruß, entfernt vom Feuer und rührt das Ganze bis zum Erkalten. Es wird wenig gut, aber nicht zu dick aufgetragen, und dann mit anderer Bürste der Glanz hervorgerufen. — Nach Dr. Weiß in Gernsheim gibt diese Wichse schönen Glanz und erhält das Leder besser als irgend eine andere.

3) Wichse, die auch für lackirtes Leder sich eignet. Man löse 5 Theile Stearin in 7 Th. erwärmtem Terpentinöl auf und mische dann 3 Th. guten Kienruß dazu und rühre das Ganze bis zum völligen Erkalten. Hiervon wird ein wenig auf ein Läppchen genommen und damit das Glanzleder tüchtig abgerieben. Polirt man dann noch mit einem reinen Leinwandläppchen recht sauber nach, so färbt die Schwärze nicht mehr ab und kann sie daher unter dieser Bedingung selbst für Gürtel u. drgl. benutzt werden.

Seide auf Aechtheit zu prüfen.

1) Man fädelt eine kleine Probe aus und probirt durch Verbrennen; Leinen- und Baumwollenfäden brennen mit heller Farbe ohne vielen Rückstand; Seidenfäden dagegen brennen schlecht, machen dabei einen eigenthümlichen Geruch und bilden kleine schwammige Kohle.

2) Vielfach wird feinerem Wollenstoffe durch besondere Appreturmittel ein seidenähnlicher Glanz verliehen. Man behandele eine Probe schwach mit Aetzkalilösung und bringe sie dann in eine Kupfervitriollösung. Die Wolle zeigt beim Herausnehmen eine hellgrüne Farbe, welche an der Luft schnell in Braun übergeht, was bei der Seide nicht der Fall ist.

3) Nach John Spiller in England ist Salzsäure das beste Prüfungsmittel für Seide. Salzsäure löst nämlich alsbald energisch die Seide auf, während sie auf Wolle und Baumwolle nicht so wirkt, wenigstens für längere Zeit nicht. Taucht man z. B. Seidenband in Salzsäure, so schmilzt die ächte Seide alsbald zusammen, während Fäden von falschem Material unversehrt bleiben. Es wird daher genügen, zur Prüfung von Seidenstoffen, auf eine kleine Probe ein wenig Salzsäure in die Mitte zu tröpfeln: ist der Stoff reine Seide, so macht die Säure alsbald ein Loch; ist sie unächt, so zeigen die erhaltenen Fäden sofort die Natur und Ausdehnung der Verfälschung an.

Seife. 1) Gewöhnliche harte Hausseife. In 3 Gallonen weichem Wasser löse man 5 Pfund Soda auf und rühre darunter 4 Pfd. frisch gebrannten Kalk, welcher vorher mit Wasser besprengt und in Pulver zerfallen ist. Man kann diese Mischung kurze Zeit erhitzen oder blos wiederholt gut umrühren und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen gießt man die klare Lauge ab, bringt sie mit 3½ Pfd. Fett aufs Feuer und kocht Alles unter Umrühren so lange, bis es dick ist, füllt dann die Seife zum Abkühlen in ein flaches Gefäß und schneidet sie, wenn kalt, in Stücke.

Anmerkung. — Damit nun aber der Verseifungsprozeß gut gelingt und man aus den angewandten Materialien auch eine gute Seife erhält, hat man noch folgendes zu beachten:

Hat man eine ätzende oder Seifensiederlauge vorbereitet, die so stark sein soll, daß ein Ei in ihr nicht untersinkt, so füllt man den Kessel, in dem man die Seife kochen will, anfangs nur bis zu ¼ damit an, damit die Flüssigkeit beim Kochen nicht überlaufe, und setzt das Fett zu; die zurückbehaltene Lauge setzt man später nach und nach, während des Kochens zu.

Man erhitzt das Fett mit der Lauge im Kessel ganz allmählig, bei mäßigem Feuer, bis zum Kochen, und kann dann das Feuer verstärken. Das Kochen wird unter beständigem Umrühren und zeitweiligem Zugießen der noch vorhandenen Lauge so lange (etwa 4—5 Stunden) fortgesetzt, bis sich alles Fett mit der Lauge gehörig vereinigt und die Verseifung also vollständig stattgefunden hat, so daß die Masse (Seifenleim) durchsichtig und gallertartig, wie dünner Tischlerleim, geworden ist und sich in lange Fäden ziehen läßt.

Dampft man dann diesen Seifenleim bei gelindem Kochen ein, bis er so consistent geworden, daß eine Probe beim Erkalten fest wird, so kann man ausfüllen und erkalten lassen, und erhält dann eine gute, harte Seife.

2. Aechte Kernseife und gefüllte Seifen. — Nach der vorhergehenden Methode wird hier zu Lande gewöhnlich die Seife bereitet; allein eine solche Seife, wiewohl sie für die meisten Haushaltzwecke genügt, ist noch nicht reine Seife. Um ganz reine Seife, ächte Soda-Kernseife zu erhalten, muß man die wahre Seife von allen fremden Bestandtheilen, am Ende des Seifenkochens, noch trennen, und dies geschieht durch Zufügung von Kochsalz auf folgende Weise:

Hat sich der Seifenleim, wie oben angegeben, vollständig gebildet, so mäßigt man das Feuer und setzt unter Umrühren so lange händevollweiße feingestoßenes Kochsalz zu, bis die Seife körnig wird (daher Kernseife). Man unterhält dann noch das Kochen, zuletzt ohne zu rühren, bis sich die Seife vollständig von der Unterlauge, auf welcher sie schwimmt, abgeschieden hat. Die fertige Seife wird dann in die bekannten Seifenkästen gefüllt, deren Boden durchlöchert und mit Leinwand belegt ist, so daß die Unterlauge abfließen kann. Hier läßt man die Seife vollständig erkalten und hart werden.

Hiernach wird man leicht einsehen, daß man aus der gleichen Menge Fett viel weniger (dafür aber viel bessere) Seife erhält, wenn man sie rein mit Salz ausscheidet, als wenn man dieses „Aussalzen" nicht vornimmt. Man kann aus 100 Pfd. Fett durch Anwendung des Salzes nur ungefähr 150 Pfd. reine Kernseife herstellen; aber ohne dieses „Aussalzen der Seife" kann man aus derselben Menge Fett sehr leicht 200 und mehr, ja bis 500 Pfd. harte und recht gut aussehende Seife fertig machen. Diese letztere Seife nennt man im Gegensatze zu der Kernseife

Gefüllte Seife, und diese wird heut zu Tage von den Seifenfabrikanten vorzugsweise und immer vollendeter bereitet, d. h. die Seife wird aus Gewinnsucht immer mehr betrügerischer Weise mit Stoffen gefüllt, die eben keine Seife sind. Die Seife wird gar nicht mehr ausgekocht, sondern die unreine Mischung von Fett und Aetzlauge wird nur bis zu einem gewissen Grade erhitzt und gerührt, bis die Masse zähe wird; in dieser gerührten Seife steckt nach dem Erkalten noch die ganze unreine Mutterlauge, ein Ueberschuß von Wasser und ein Ueberschuß von Aetznatron, Salz u. s. w., so daß diese Seife, wenn sie auch sehr hart und schön weiß aussieht, doch meist verderblich bei ihrer Anwendung auf die Wäsche wirkt.

Aber auch die vielen Toiletteseifen, die vielgepriesenen Gesundheitsseifen u. s. w. sind meistens nur derartig präparirte gefüllte Seifen, deren gemeine Mischung durch auffallende Parfüms eingehüllt werden und deren Gebrauch so häufig die Haut verdirbt. Alles dieses sollte ein hinlänglicher Grund sein für Haushaltungen, wo es angeht, eine gute Kernseife selber zu bereiten, zumal man dazu die Fettabfälle aller Art, selbst verdorbenes Fett, Talg, Oel, selbst Speckschwarten und Schinkenknochen u. drgl. m. benutzen kann.

3. Harz-Talgseife, *Resin-soap.* Man kann zu einer solchen gleiche Theile von Colophonium und Talg verwenden, diese beiden erst zusammenschmelzen und dann durch Kochen mit Natronlauge verseifen und die Seife durch Aussalzen von der Unterlauge trennen. Oder:

Nachdem man das Fett allein, wie oben, mit der Lauge verseift hat, rührt man das Colophonium in kleine Stücke zerschlagen unter fortgesetztem Kochen dazu, bis sich dasselbe vollständig aufgelöst und verseift hat, wozu man einen Ueberschuß von Natronlauge anwenden muß. Man erkennt die vollständige Verseifung sehr leicht, wenn eine Probe des Seifenleims beim Erkalten sehr rasch fest wird und nach dem Abwaschen der Hände mit derselben, beim Abtrocknen kein harziges Gefühl bleibt. — Besonders schön wird diese Seife, wenn man auf 1 Th. Fett nur ½ oder ¼ Harz nimmt.

4. Weiche Seife, Schmierseife, *Soft-soap*. Eine solche wird durch Verseifung der Fette mit Potasche gewonnen. Bekannt ist die im Handel vorkommende grüne Seife, die in Europa mit Kalilauge aus Hanföl bereitet wird. In Amerika wird vielfach eine weiche Seife aus Fettabfällen aller Art für den Hausbalt bereitet, und zwar meist nach einer Methode, wie sie angegeben wird in folgender

Vorschrift für 1 Barrel weicher Seife. Man bringt in ein starkes Faß 25 Pfund in kleine Stücke zerschlagene Potasche, gießt 4½ Eimer kochendes Wasser darauf, rührt gut um und läßt über Nacht stehen. Dann schöpft man 3½ Eimer voll klare Lauge ab in ein anderes Faß, macht 30 Pfund vorher gereinigtes Fett heiß und gießt es in die Lauge. Man rührt gut um und läßt stehen, bis die Seife sich bildet (etwa in 3—4 Tagen); dann gießt man täglich noch 1—2 Eimer schwache Lauge zu, die man bereitet dadurch, daß man hinlänglich Wasser auf die Potaschen-Rückstände im ersten Fasse gießt.

Anmerkung. — Weiche Seife wird immer nur mit Potasche gemacht und sollte enthalten 6—8 pCt. Potasche, 40—45 pCt. Fett und der Rest Wasser. Die beste Methode, sie zu bereiten ist: Man löse käufliche Potasche in Wasser auf und macht so starke Lauge, daß ein Ei darauf schwimmt. Solche Lauge bringt man zum Kochen, indem man etwa 4 Pfd. Fett auf je 1 Pfd. der angewendeten Potasche zufügt. Am besten wendet man anfangs erst einen Theil der Potasche in verdünnter Lauge mit dem ganzen Fette an, und fügt dann erst später den Rest der Potasche zu. Wo man Holzasche hat, kann man eine Lauge von dieser, anstatt der Potasche anwenden. Die ganze Masse sollte während des Kochens beständig gerührt werden. Man kann ein wenig Borax und Harz (wie manche Vorschriften vorschreiben) zufügen, allein man wird gerade keinen besondern Nutzen davon haben. Durch das Kochen erhält man eine weit bessere Seife, als wenn man das Fett blos in die Lauge rührt. Wendet man auf je 3 Pfd. Potasche 1 Pfd. Soda an, so erhält man eine Seife, die viel fester ist.

5. Toilettenseifen, *Fancy-soaps*, u. s. w. Die zahllosen künstlichen Artikel dieser Art bestehen selten aus wirklich guter Seife; wenn sie auch in der Regel ihrer Farbe, Form und Parfüms halber ziemlich theuer bezahlt werden. Namentlich sind viele Gesundheitsseifen der Art der Haut mehr schädlich als nützlich, und die Käufer wundern sich daher oft sehr, daß ihre Haut nach Anwendung solcher gepriesenen Seifen noch spröder und rissiger wird. Sehr zu empfehlen ist es deshalb, wenn man sicher eine gute Toilettenseife und drgl. haben will, sich dieselbe selber zu bereiten.

Man kann zu diesem Zwecke entweder eine bessere Sorte von roher Seife benutzen und mit dem gewünschten Artikel, Parfüms ꝛc. mischen, oder auch die Seife direkt aus Fett und Lauge bereiten, und dann dem Seifenleim, bevor derselbe erstarrt, zusetzen was man wünscht. Während man in England mehr die erste Methode befolgt, d. h. durch Umschmelzung schon fertiger, guter Seife, die Toilettenseifen herstellt, so werden dieselben in Deutschland mehr direkt aus den Materialien, und zwar auf kaltem Wege, d. h. ohne Kochen, hergestellt, wobei das Verfahren folgendes ist:

Die wohlgereinigten Fette und Oele werden zum Schmelzen erwärmt und dann die concentrirte, klare und farblose Lauge unter beständigem Umrühren nach und nach zugegossen und das Umrühren so lange fortgesetzt, bis sich ein dicker, gleichmäßiger Seifenleim gebildet hat, der dann in der Ruhe, nach ca. 12 Stunden, zu fester Seife erstarrt. Zu der kalten Verseifung von 100 Th. Fett braucht man 50 Th. Natronlauge von 36—40° B. Zweckmäßiger ist eine Mischung von 45 Th. Natronlauge und 5 Th. Kalilauge.

Folgende Vorschriften lassen sich leicht ausführen, auch für Anfertigung anderer Sorten benutzen.

Honigseife. Gute weiße Talgseife oder venetianische Seife 3 Th. feingeschabt, werden mit Regen- oder weichem Flußwasser angefeuchtet, in einem Porzellangefäße in ein „Wasserbad" gebracht (d. i. auf eine passende Unterlage von Stroh in ein anderes Gefäß mit siedendem Wasser). Wenn hier die Seife unter fleißigem Umrühren zu einem gleichmäßigen Brei vergangen ist, rührt man reinen Honig 1 Th. dazu, erwärmt noch bis das Wasser wieder verdunstet ist, nimmt dann vom Feuer, mischt wohlriechendes Oel nach Belieben dazu und gießt die fertige Seife in Formen aus.

Glycerinseife bereitet man wie die vorige, nur daß man auf 8 Theile bester Hausseife 1 Theil Glycerin zusetzt und beliebig parfümirt.

Mandelseife. Die künstliche hat gewöhnlich nur eine Beimischung von Mandelkleien, oft auch nur feingemahlene Getreidekleie und erhält den bittern Mandelgeruch durch Zusatz des aus Steinkohlentheer fabrizirten Mirban-Oels. Man kann aber leicht eine gute Mandelseife selber bereiten, wenn man aus süßen und bittern Mandeln eine Emulsion macht, in dieser eine gute Talgseife ganz feingeschnitten auflöst und im Wasserbade wieder abdampft, und mit einigen Tropfen Bittermandelöl parfümirt.

Transparente Seifen bereitet man im Kleinen leicht auf folgende Weise: Man füllt eine passende Flasche mit kleingeschnittener, ausgetrockneter, reiner Talgseife (Kernseife), gießt etwas Alkohol dazu und stellt die Flasche wohlverkorkt auf erhitzten Sand (oder in Wasserbad) und schüttelt gelegentlich, bis alle Seife klar aufgelöst ist. Man fügt einige Tropfen ätherische Oele nach Belieben zu und gießt die flüssige Seife, wenn sie vollständig klar ist, in passende Formen und läßt sie an einem warmen Orte trocknen. Die Seife erhält erst nach 3—4 Wochen vollkommene Durchsichtigkeit. Dies ist eine sehr empfehlenswerthe Seife.

Will man der Seife Farbe geben, so zieht man den Alkohol, welchen man zum Auflösen anwenden will, vorher mit Alkanawurzel, Safran, Cochenille, Curcuma oder drgl. aus.

Selterswasser. Man lasse sich eine Anzahl Pülverchen abwiegen, von je ½ Quentchen Weinsteinsäure in weißes Papier und je ½ Quentchen doppeltkohlensaures Natron in blaues Papier. Man fülle eine mittelgroße Selterswasserflasche (etwa 20 bis 24 Loth haltend) mit ganz kaltem Wasser, schütte ein Pulver aus blauem Papier hinein, alsdann eines aus weißem und verkorke alsbald die Flasche so dicht als möglich. Nach einigem Schütteln der Flasche ist das Wasser fertig.

Senf. Verschiedene Sorten haben sich im Handel einen Namen verschafft; sie unterscheiden sich durch die Behandlung des Senfmehls und die Verschiedenheit der zugesetzten Gewürzstoffe. Folgende Vorschriften sind einfach aber empfehlenswerth.

1) Frankfurter Mostrich. Ein Pfund Mehl von weißem Senf und ebenso viel von schwarzem Senf reibe man mit ½ Pfd. weißem Zucker, 2 Loth gepulverten Gewürznelken und 4 Loth Piment (Nelkenpfeffer) in einer passenden Reibschale sorgfältig zusammen, bewahre die Mischung in gut verschlossenen Gläsern und mache sie vor dem Gebrauch nach Bedarf mit etwas Wein oder Weinessig an.

2) Englischer Mostrich. Zu 4 Eßlöffel voll weißem Senfmehl mische man 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theel. Salz, 1 do. schwarzen Pfeffer, 1 do. Zimmt, 1 do. Nelken. Mische glatt mit kochendem Essig und läßt erkalten.

3) Französische Montarde. Man erhitzt 1 Qt. scharfen Weinessig zum Kochen, gibt dazu 1 Loth Zimmt, ½ Loth Gewürznelken, ½ Loth Piment, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein paar Knollen Knoblauch, etwas Thymian (wohl auch Majoran, Estragan, Ingwer u. drgl.) und einige Lorbeerblätter, läßt zugedeckt etwa eine halbe Stunde warm stehen und gießt dann diesen Würzessig durch ein Sieb unter Umrühren auf 1 Pfd. gelbes Senfmehl, dem man ½ Pfd. Zucker zugesetzt hatte. Den fertigen Senf bewahrt man in passenden Gläsern.

Senfteig. Früher rührte man den Senf mit Essig zu einem Teige, oder auch mit heißem Wasser; jetzt braucht man gewöhnlich nur kaltes Wasser. Bei sehr reizbarer Haut (für Kinder u. s. w.) nimmt man auf 1 Th. Senf, ½ Th. Mehl; den Senfteig streicht man halbfingerdick auf Leinwand von entsprechender Größe und Form, und legt ihn entweder auf die bloße Haut, oder (was besser ist) bedeckt ihn erst mit sehr dünnem Zeug, durch

welches dann das wirksame Senföl allein zur Haut bringt. Man läßt den Senfteig liegen, bis er brennenden Schmerz und ordentliche Hautröthe bewirkt hat, wozu 5—20 Minuten nöthig sein können. Gewöhnlich genügt ¼—½ Stunde; niemals lasse man einen Senfteig über 1 Stunde liegen, weil er sonst eine heftige Hautentzündung, ja selbst Brand hervorrufen kann.

Sennesblätter, s. Abführmittel.

Silberzeug zu reinigen und zu putzen. Man wäscht dasselbe zuerst in heißer Seifenbrühe ab und reinigt dann mit einem Brei aus feinster Schlämmkreide, mit Salmiakgeist oder Branntwein angemacht, und benutzt dazu eine Bürste oder einen wollenen Lappen und putzt zuletzt mit trockener Schlämmkreide und polirt mit feinem Hirschleder. Wäscht man Silbergeschirr jedesmal nach dem Gebrauche mit heißem Seifenwasser, spült es gut ab und reibt es dann trocken, so wird es selten einer Extra-Reinigung bedürfen.

Smarte Kinder. Der folgende Artikel wurde von einer verständigen Amerikanerin für den „Agriculturist" geschrieben:

„Wer hat nicht schon einmal Gelegenheit gehabt, „smarte" Kinder zu bewundern und Gott zu danken, wenn diese reizenden Kinder ihm nicht selbst gehören? Das „smarte" Kind wird zwar überall, wohl auch im alten deutschen Vaterlande, nirgends aber so herrlich entwickelt und in solcher Anzahl, wie hier in Amerika, nicht selten auch in Deutsch-Amerika gefunden. Ja wir müssen es mit Trauer im Herzen eingestehen, daß unsere Kindererziehung im Ganzen genommen spottschlecht ist, und daß daher ein richtiges „smartes" nur auf hiesigem Boden so recht gedeihen kann. Daß es unseren Kleinen an Keckheit und Vorwitz nicht mangelt, ist allgemein bekannt. Läßt nun so ein frühreifes Bübchen oder Mädchen einen Einfall hören, in welchem sich sein Vorwitz im seltensten Lichte zeigt, so strahlt das Antlitz der lieben Eltern in Glück und Seligkeit, und die Mama erzählt gewiß allen ihren Nachbarn, was der Junge oder das Mädchen für kluge Einfälle hat; „man sollte es kaum glauben, was für ein smartes Kind das ist!"

„Das Unglück wäre noch nicht so groß, wenn man sich nicht in Gegenwart des vorwitzigen Kindes selbst darüber freute; so vorsichtig ist man in der Regel jedoch nicht, und die Folge davon ist, daß das „smarte" Kind durch dieses ihm gespendete Lob geschmeichelt und zu ähnlichen vorwitzigen Bemerkungen angefeuert wird. Es ist merkwürdig, welche riesigen Fortschritte in der „Smartheit" ein auf diese Weise erzogenes Kind macht. Es dauert gar nicht lange, so darf Niemand in Gegenwart eines solchen „smarten" Kindes ein Wort reden, ohne daß der liebe kleine Engel sich einmischt und eine „smarte" Antwort bei der Hand hat, und je vorlauter und impertinenter die Antwort ausfällt, desto glücklicher sind die Eltern. „Hast Du gehört,"

fragt die Mama den Papa, „was das Kind gesagt hat? Mancher Erwachsene ist nicht im Stande, eine solche Antwort zu geben!“

„Die glücklichen Eltern finden indeß bald zu ihrem Schrecken heraus, daß das „smarte“ Kind auch nicht den geringsten Anstand nimmt, ihnen selbst so „smarte“ Antworten zu geben; und nun erst sehen sie zu ihrem Kummer ein, wie miserabel sie ihre Kinder erzogen haben. Jetzt gehen die ewigen Klagen über die Kinder los, die gar nicht mehr zu bändigen seien, und jetzt versuchen die Eltern alles Mögliche, den Kindern die schlechten Angewohnheiten, die sie ihnen selbst eingepflanzt haben, abzugewöhnen. Das ist indessen vergebene Mühe, denn ein hies. „smartes“ Kind ist nicht mehr so leicht zu bändigen. Ein Erziehungssystem, wie wir es hier in Kürze geschildert haben, hat uns mit dieser Unmasse halberwachsener Knaben und Mädchen gesegnet, die den Begriff Bescheidenheit gar nicht kennen, die dafür aber eine ungeheure Fertigkeit darin besitzen, unverschämte und schnippische Antworten zu geben.

Das sind die „smarten“ Kinder. Glücklich die Eltern, welche keine solche „smarten“ Kinder besitzen!“

Sommerflecken, Sommersprossen. Zahllose Mittel dagegen werden empfohlen.

Boraxwaschwasser, Petersilienwasser, u. s. w.

Saure Milch allein, oder nachdem sie 12 Stunden auf etwas Meerrettig gestanden hat, zwei Mal täglich als Waschung.

Schwefelmilch mit dem Safte unreifer Johannisbeeren gemischt, den Brei Abends aufgetragen und eintrocknen lassen.

Erweichen der Haut mit einem Brei aus zerquetschten süßen und bittern Mandeln, und dann Einreiben mit Citronensaft.

Frisch ausgepreßter Gurkensaft mit Schwefelleber und Alaun gemischt.

Salmiak 1 Quentchen in 7 Unzen Wasser, Eau de Cologne 2 Quentchen, als Waschmittel.

Alle derartige Mittel jedoch sind nur palliativ, d. h. helfen nur zeitweise, und die Sommersprossen kehren immer wieder. Viele andere empfohlene und oft gebrauchte Mittel sind sogar schädlich, ohne etwas zu nützen.

Zur verständigen Verhütung und Beschränkung der Sommersprossen wird empfohlen: Neben möglicher Vermeidung des Sonnenlichtes im Frühjahr u. s. w., Spazierengehen morgens und abends in freier Luft, kalte Waschungen jeden Morgen und jedesmaliges gutes Abtrocknen der Haut, ehe man sich der Luft aussetzt; warme Waschung des Abends mit darauf folgender, sehr leichten Einreibung einer guten

Hautpomade, die man etwa in folgender Weise bereitet: Feinstes ungesalzenes Schmalz 8 Theile werden mit frischem, fetten Mandelöl 1 Th. und Benzoetinctur ½ Th. auf das innigste zusammengerieben, und dazu wird als Parfüm ganz wenig bitteres Mandelöl gemischt.

Jeden Morgen nach der kalten Waschung reibe man Gesicht, Hände u. s. w. vermittelst eines Schwämmchens mit einem Boraxwaschmittel, das etwas Glycerin enthält (s. Schönheitsmittel), das man

aber wieder abtrocknen läßt ehe man an die Luft geht; oder man benutze zu demselben Zwecke ein Mittel, das unter dem Namen

Lionese (oder Lilionese) als Schönheitsmittel Ruf erlangt hat. Man mischt und löst 1 Th. doppeltkohlensaures Natron, 2 Th. Borax, 15 Th. Rosenwasser, 15 Th. Orangenblüthenwasser und 2 Th. kölnisches Wasser. Noch feiner und wirksamer wird dies Präparat, wenn man noch 1 Th. Veilchenwurzel zusetzt, gelegentlich umschüttelt und nach 24 Stunden klar abgießt, filtrirt und noch etwas Bittermandelwasser zusetzt. Man kann übrigens auch einfaches Wasser anstatt des Rosenwassers ꝛc. anwenden, und anstatt des kölnischen Wassers Glycerin nehmen, namentlich wenn es für eine trockene und spröde Haut gebraucht werden soll.

Odalin. Unter diesem Namen wird ein Schönheitsmittel verkauft, das man leicht auf folgende Weise bereitet: Man löst ein wenig Borax in Rosenwasser auf, setzt mehr oder weniger Glycerin zu und färbt mit sehr wenig Anilinroth.

Pomade divine, Göttliche Pomade, ein sehr gesuchtes Schönheitsmittel, wird bereitet, indem man Walrat 8 Theile, frisches Schmalz 16 Th., fettes Mandelöl 24 Th., mit Benzoeharz 8 Th. und feingeschnittener Vanille 3 Th. 5—6 Stunden gelinde erwärmt, dann durchseiht und in gut verschlossenen Töpfchen aufbewahrt.

Sommer-Getränke.

Reines kaltes Wasser. Eine Temperenz-Autorität sagt darüber: „Das erste, das beste Getränk, weil das ungefährlichste für Arbeiter, Invaliden, Solche, die eine sitzende Lebensweise führen ꝛc., für alle Zeiten des Tags und der Nacht, ist ein halbes Glas für einmal, wiederholt in 10 Minuten, wenn gewünscht, gewöhnliches kaltes Wasser von der Temperatur der Quelle, des Brunnens, Reservoirs oder Cisterne. Eiswasser ist weit schmackhafter, bringt aber oft den Trinker um."

Bei einigem Nachdenken wird man finden, daß der Temperenzmann eigentlich gar nicht Unrecht hat.

Limonade, s. den Art. „Limonade". — Als Stellvertreter der Citronen kann man übrigens auch guten Essig mit dem Zucker anwenden, um ein erfrischendes Getränk zu bereiten.

Fruchtlimonade. 1 Pint Erdbeeren oder Himbeeren (oder beide Früchte gemischt) zerquetscht, dazu den Saft einer halben Citrone und 1 Quart Wasser, wiederholt umgerührt und nach einiger Zeit durchgeseiht und Zucker zugesetzt nach Belieben, ebenso rothen oder weißen Wein. — Sehr fein kann man diese Getränke bereiten, wenn man zu gewöhnlichen Limonaden, gute Fruchtsyrupe (s. daselbst) und Wein zusetzt.

Obstgetränk, angenehm und billig. 5 Gall. Wasser, 2 Pfd. gedörrte Aepfel (oder dergl. Birnen oder Pflaumen), 2 Pfund Rosinen, alles zerkleinert, 5 Loth Wachholderbeeren oder eine handvoll trockene Fliederblüthen bringt man in ein Faß, rollt dieses täglich ein paar mal tüchtig um, wonach man gelegentlich den Spund zu lüften

hat, wenn die Gährung stark vor sich geht. Nach 4 Tagen ist im Sommer die Gährung ziemlich beendet; man läßt dann einen Tag ruhig liegen und zieht dann Alles klar auf Flaschen. Setzt man jeder Flasche noch etwa 1 Theelöffel voll Zucker zu, so erhält man in kurzer Zeit ein angenehm mousirendes Getränk.

Haus- und Familien-Bier.

1) Weißbier. Wer ein kühlendes, durstlöschendes, nicht berauschendes und keine Kopfschmerzen verursachendes Weißbier dem theuren Lagerbier vorzieht, kann es sich auch in jetziger theurer Zeit wohlfeil genug nach folgendem Rezept bereiten:

Man setze 4—5 Gallonen Wasser mit 2 Pfd. gemahlenem Malz, 1½ Pint Molasses und 2 Eßlöffel Salz in einem Kessel (jeder gewöhnliche Waschkessel thut's) aufs Feuer, lasse es eine Stunde lang langsam kochen, und schäume es während dem fleißig. Dann gieße man das Ganze durch ein dünnes Leintuch in einen Zuber. Wenn es so weit abgekühlt ist, daß es eben noch matt lauwarm ist, setze man 3—4 Eßlöffel frische (obergährige) Bierbrauerhefe zu, lasse es 6—7 Stunden gähren, schöpfe mit einem Schaumlöffel sorgfältig den aufgegohrenen Schaum ab, fülle das nun fertige Bier vorsichtig, um nicht den etwa noch verbleibenden Bodensatz aufzurühren, auf Flaschen, wobei man etwa 1½—2 Zoll unter dem Kork leer lassen muß, binde die Korke wie bei Sodawasserflaschen zu und stelle die Flaschen kühl. Schon nach 24 Stunden hat man ein sehr erfrischendes Bier, an Güte dem ordinären oft sauren oder abgestandenen Weißbier, welches man in nur zu vielen Wirthschaften erhält, bei weitem vorzuziehen. Beim Oeffnen der Flasche thut man gut, die Hefe, die (wie bei der Leipziger Gose) aufgeworfen ist, mit einem Messer zu entfernen und das Bier vorsichtig in einen Krug (Pitscher) zu gießen, den Hefenbodensatz in der Flasche zurücklassend. Bei kühlem Wetter hält sich ein Gebräue leicht 10 Tage, bei Sommerhitze doch immerhin 5—8 Tage.

2) Gutes Hausbier (nach Hermbstädt). Um 5 Gall. Bier zu erhalten kocht man etwas mehr weiches Wasser mit 2 Loth Hopfen (etwa 2 Hände voll) in einem Säckchen ½ Stunde lang, setzt dann ein Quart Zuckersyrup (Molasses) zu, läßt noch einigemale aufwallen und gießt dann in eine Bütte. Sobald die Masse zur Milchwärme abgekühlt ist, mischt man etwa ½ Pint gute Bierhefe dazu, und bringt dieselbe, ehe sie ganz erkaltet ist, in ein reines Faß, wo man dieselbe unter Zugießen von zurückgehaltener Brühe oder lauem Wasser vergähren läßt, was 3—4 Tage dauert. Nach 8—14 Tagen, wenn das Bier vollkommen klar, fülle man es in Porterflaschen (jede mit einem Nelkenkorn versehen) und stelle dieselben vorerst aufrecht, um zu sehen, ob die Pfropfen nicht springen. Dieses Bier, das man stärker oder schwächer, mehr oder weniger bitter machen kann, ist ein erquickendes und wohlschmeckendes Getränk und hält sich in einem guten Keller lange Zeit (namentlich wenn es im März bereitet wird) und wird Vielen sogar besser als Gerstenbier bekommen. Auf alle Fälle hat ein solches — außerordentlich billiges — Bier, ebenso viel Kraft und Nahrung, als das sehr theure Hopfenwasser, was unter dem Namen „Lagerbier" so viele Abnehmer findet.

Andere Vorschrift. Die Umstände der vorigen Vorschrift werden umgangen, wenn man folgenden Rath eines Praktikers befolgt: Zu 10 Quart kaltem Wasser mische man 1½ Pint starken Hopfenthee und 1½ Pint Molasses; fülle alsbald auf Flaschen und — wenn das Wetter warm ist, kann man am nächsten Tage schon gutes Bier trinken.

3) Cottage Beer. Ein Peck Weizenkleie und 3 händevoll guten Hopfen kocht man in 10 Gallonen Wasser, bis Kleie und Hopfen niedersinken. Man seiht dann durch ein dünnes Tuch, läßt abkühlen und fügt 2 Quart Molasses zu. Die lauwarme Flüssigkeit bringt man in ein 10 Gallonen Faß, nachdem man einige Eßlöffel gute Hefe zugefügt hat. Sobald die Gährung vollendet, spundet man gut zu, und in vier Tagen kann man das Getränk gebrauchen.

4) Ingwerbier (*Ginger-Beer*). Man nehme 1 Pfund feinen weißen Zucker, besten Jamaica Ginger, kleingestoßen, 1 Unze, Cremor tartari (Weinsteinrahm) ½ Unzen, 2 in Scheiben zerschnittene Citronen und 1 Gallone kochend Wasser. Man rührt Alles wiederholt gut durch, hält aber das Gefäß bedeckt, und wenn die Flüssigkeit noch lauwarm ist setzt man 1—2 Eßlöffel gute Hefe zu, hält das Gefäß geschlossen mit Decke und Brett darauf, an einem mäßig warmen Ofen, so daß die Gährung bald eintritt. Am nächsten Tage zieht man die klare Flüssigkeit durch Flanell in ein anderes Gefäß, und wenn nach 24—36 Stunden die aufschwimmende Hefen eine gute Gährung zeigen, bringt man das Gefäß, wenn man kann, an einen recht kühlen Platz, nimmt vorsichtig alle Hefe mit einem Löffel ab und zieht nach einiger Zeit die Flüssigkeit so klar als möglich auf Flaschen. Dies gibt ein weit angenehmeres und feineres Getränk, als wenn man braunen Zucker anwendet und etwa schon am zweiten Tage die noch ganz trübe Flüssigkeit auf Flaschen zieht.

5) Spruce Bbbr. Man kocht ½—1 Unze Hopfen mit 1 Gallone Wasser, zieht ab und setzt zu 1 Eßlöffel voll Ingwerpulver (Ginger) und 1 Pint Molasses und ½ Unze Spruce-Essenz (oder auch weniger), und wenn ziemlich abgekühlt mischt man einige Löffel voll gute Hefe zu, bringt in ein reines Faß, läßt 24—36 Stunden gähren und zieht dann auf Flaschen.

Spargel einmachen, s. Einmachen.

Spiritus, s. Alkohol.

Stachelbeer-Champagner.

Man zerstampfe portionenweise völlig reife Stachelbeeren und übergieße sie mit einer gleichen Menge Wasser in einer passenden Kufe, die man mit Leinwand und einem passenden Deckel oder Brett verdeckt. Diese Masse rührt man täglich mehrmals gut um, läßt dieselbe 1 oder 2 Tage gähren und zieht dann die Flüssigkeit ab, preßt den Rückstand und seiht alles durch Flanell. Man wendet noch mehr Wasser an, wenn die Stachelbeeren sehr sauer sind. (S. Fruchtweine.)

Auf die Gallone der so gewonnenen Flüssigkeit setzt man 3 Pfund feinen weißen Zucker (oder noch besser 2½ Pfd. Zucker u. ½ Pfd. Honig)

und füllt mit dieser Mischung ein Faß so weit voll, daß man die Flüssigkeit durch den Spund eben mit dem Daumen erreichen kann, d. h. so, daß der Wein nicht zum Fasse hinausgähren kann. Man behandelt nun den Wein zunächst wie im Art. „Fruchtweine“ (s. daselbst) angegeben ist.

Um aber nun einen gut mousirenden Wein, d. h. Champagner zu erhalten, muß man sorgen, daß man diesen Wein vor dem nächsten April auf Flaschen gezogen hat, und zwar so klar als möglich. Um dies zu erreichen, zieht man den Wein zunächst im September von seiner Hefe in ein vollkommen reines Faß, das schwach geschwefelt, dann aber mit etwas Cognac gut ausgewaschen wurde. Gut ist es, wenn man vor dem Abziehen den Wein schönt, d. h. ein wenig Hausenblase in Wein (am besten mit kleinem Cognac-Zusatz) aufgelöst zusetzt und einige Tage wartet, damit sich alle Unreinigkeiten niederschlagen können. Ende November wiederholt man das Abziehen auf ein reines Faß, welches man indessen nicht schwefelt, aber wohl wieder mit Cognac ausspült.

Es versteht sich, daß man das Faß immer gut verspundet hält und von Zeit zu Zeit immer nachfüllt, was am besten aus einem kleinen Fäßchen geschieht, welches man eigens zu diesem Zwecke gleich anfangs mit demselben Weine füllte, den man später aber zweckmäßig auf Flaschen füllt, aus denen man dann klar abgießt, um das Hauptfaß beständig voll zu halten.

Im nächsten Januar oder Februar alsdann, bei kaltem klaren Wetter, zieht man den klaren Wein auf Flaschen; in jede Flasche gießt man vorher eine kleine Portion des s. g. Liqueur, füllt sie dann und verschließt sie gut, wie dies im Art. „Champagner“ näher angegeben ist, wonach man verfahre.

Anmerkung. — Englische Vorschriften verlangen in der Regel unreife Stachelbeeren; allein vollständig reife Früchte geben ohne Zweifel ein besseres Produkt, als unreife. Man kann sogar noch mehr Wasser anwenden, als in der obigen Vorschrift angegeben ist; nur sorge man, daß man zu dem Liqueur so guten Cognac als möglich anwendet; ein wenig guter Madeira Wein oder sonstiger guter Bouquet-Wein ꝛc. wird den Liqueur um so besser machen. Es ist die Feinheit dieses Liqueurs, welche dem französischen Champagner so viel Liebhaber gewonnen hat, und unter diesen wieder einzelne Sorten ganz besonderes Renommé verschafft hat. Ebenso muß man nur den feinsten Candiszucker dazu verwenden, wie die Franzosen thun, und man wird aus Stachelbeeren einen Champagner herstellen, den selbst Kenner für ächten französischen halten werden. (Ohne Zweifel trinken die Champagnerfreunde mehr Stachelbeersaft, als sie sich einbilden; die Traube wäre gar nicht mehr im Stande für den Consum das Material zu liefern.) Die deutschen mousirenden Weine sind unleidlich und übelmachend, weil der unreine Kartoffelstärkezucker zu ihrer Bereitung ausschließlich verwandt wird. (S. Traubenzucker.) Die Franzosen verstehen die Sache besser. Wer Champagner liebt, zumal französischen, mache eine Probe nach obiger Vorschrift, und er wird zufrieden sein.

Stachelbeer-Wein. Die Stachelbeeren sind so recht die eigentliche Weinfrucht der Engländer; — „Gooseberry-Wine“ ist klassisch bekannt; — allein die Stachelbeeren können Jedermann einen guten Wein liefern, der keine Trauben ziehen kann. Der Franzose Maumené empfahl schon lange seinen Landsleuten die Verwendung derselben für Weine, im Falle die Krankheit der Weinstöcke noch mehr um sich greifen sollte. Ohne Zweifel haben die Franzosen schon längst diesen Rath praktisch befolgt; warum wollen Consumenten französischer und deutscher Kartoffelzucker-Weine nicht dasselbe thun?

Um einen guten Stachelbeerwein herzustellen (der den Rheinweinen sehr nahe kommt, ohne freilich deren Pomaden-Bouquet zu haben), verfahre man ganz wie bei Stachelbeer-Champagner angegeben ist, nur nehme man weniger Zucker; man nehme 2 Pfd. Zucker auf die Gallone Flüssigkeit, und man wird einen recht guten Wein erhalten. Vergl. Art. „Fruchtweine“.

Stärken der Wäsche. Um der s. g. „Stärkewäsche“ einen solchen Glanz zu geben wie die Fabriken ihn bei den Kragen und Busen von Hemden und anderm Leinenzeug hervorzubringen im Stande sind, sind verschiedene Mittel empfohlen worden.

1) Man löse Gummi arabicum 1 Unze in etwa ½ Pint Wasser auf, was leicht geschieht, wenn man die Flüssigkeit etwa 1 Tag hinstellt und gelegentlich umschüttelt. Wendet man reines Gummi an, so ist auch die Lösung klar, sonst kann es nöthig werden, dieselbe durch ein Leintuch zu seihen. Von dieser Lösung nimmt man 1 guten Eßlöffel voll auf 1 Pint der fertigen Stärke. Man mache keinen großen Vorrath von dieser Gummilösung, da sie sich, namentlich im Sommer, nicht sehr lange gut hält.

2) Kleine Quantitäten Spermateci und weißes Wachs mit eben bereiteter, noch heißer Stärke gut verrührt, wird als Glanzmittel sehr empfohlen.

3) Unter dem Namen Stärkeglanz und Glanzstärke kamen Präparate in Deutschland in den Handel, die später auch in Amerika als „Starch-Lustre“ bekannt wurden. Der schöne Glanz, den diese Artikel der damit gestärkten Wäsche verleihen, beruht auf dem Zusatz von Stearin zu der Stärke, und man erhält dieses „Lustre“ wenn man 1 Unze zerriebenen Stearin mit 1 Pfd. gepulverter Stärke gut mischt und dann wie gewöhnliche Stärke anwendet.

4) Eine Appretur, die von manchen Fabriken für feine leinene Taschentücher, Hemden u. drgl. angewendet wird, bereitet man in folgender Weise: Man rühre 15 Loth Kartoffelstärke, 25 Loth Weizenstärke und 1 Loth gequellten Leim in 4½—5 Quart kochendes Wasser ein, teige 3¼—4 Loth kohlensaure Magnesia mit Wasser ein und setze dieses der gekochten Stärkemasse zu; dazu füge man noch 2 Loth reinen Rindstalg, 1 Loth Seife, ½ Loth helles in Wasser gelöstes arabisches Gummi,

1—1½ Loth weißes Wachs und etwas Ultramarin. Hiermit stärkt man wie gewöhnlich. — Für geringeren Bedarf nimmt man alle Artikel in kleineren Portionen.

Strohhüte waschen. Man reibt gute Marseiller Seife mit lauwarmem Wasser so lange auf einem wollenen Lappen, bis ein starker Schaum entstanden ist. Mit diesem wäscht man die Hüte, welche man auf einen reinen Tisch legt, so lange, bis aller Schmutz entfernt ist, worauf man denn wiederholt mit reinem Wasser auch die Seife abspült.

Strohhüte bleichen. Man bringt die gewaschenen Hüte in eine Lösung von 6 Loth unterschwefeligsaurem Natron in 3—4 Quart Wasser und läßt sie einige Stunden in diesem Bade. Dann nimmt man sie heraus, versetzt das Bad mit 6 Loth Salzsäure, rührt rasch um und bringt die Hüte wieder hinein und läßt sie darin etwa ½ Stunde, während man das Gefäß gut bedeckt. Findet man in kürzerer oder längerer Zeit die Bleichung hinlänglich, so spült man die Hüte sorgfältig mit kaltem Wasser und trocknet sie.

Einfacher noch verfährt man, wenn man Stangenschwefel mit einem Messer schabt, das Pulver mit Wasser zu einem Brei mischt, diesen dick auf das Stroh aufschmiert und dann die Hüte mehrere Stunden in heißes Wasser legt. Man trocknet sie dann und bürstet sie ab.

Suppen. Die Franzosen haben einen Pot-au-feu, und dies heißt eigentlich „Topf am Feuer"; aber der Frazose bezeichnet und meint damit, was eigentlich wohl aus diesem Topfe hervorgeht, nämlich seine Suppe, oder vielmehr Bouillon — diesen kunstreich gebildeten, dünnen aromatischen Fleischextract — der hauptsächlich nur dadurch gewonnen wird, daß alle die löslichen Bestandtheile, welche das Nahrhafte sind, langsam und allmählig aus dem Fleische in das Wasser übergehen und mit ihm sich verbinden. Dies geschieht aber nicht durch stürmisches Kochen, sondern in der richtigen und entsprechenden Weise nur dadurch, daß der Topf länger am Feuer steht und nur langsam simmert. Die Franzosen sind Hauptsuppenesser und ihr Wort „Bouillon" ist sogar im Deutschen ganz eingebürgert — und in der That ist auch unsere deutsche Bezeichnung „Fleischbrühe" etwas rauh und unästhetisch. Wir geben hier genau eine französische Vorschrift zu einem ausgezeichneten Pot-au-feu, durch deren Befolgung eine vortreffliche Bouillon oder Fleischbrühe erlangt wird:

Auf 2 Pfund Fleisch nimmt man 2 Quart Wasser, läßt es langsam ins Kochen kommen, schäumt ab, gibt nun dazu sehr wenig Salz, zwei kleine Carotten, 1 Rübe, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Celerie und etwas Porre, 1 oder 2 Nägelchen von Nelken. Man läßt nun ohne Unterbrechung an der Seite des Feuers 5, ja 6 Stunden fortsimmern, ohne Wasser nachzugießen. Will man eine feinere Bouillon, so legt man noch ein gut Stück Kalbfleisch bei, übriggebliebene Reste von gebratenem Geflügel oder drgl. Man kann eine gute Bouillon eigentlich nur herstellen in einem irdenen Topfe, der schon oft zu dem Zwecke gedient hat.

Gute Bouillon ist nur der wohl zubereitete Extract des Fleisches, und diese Fleischbestandtheile müssen daher auch die eigentliche Würze der Bouillon bilden; Wurzeln und Kräuter ꝛc. müssen daher nur in sehr kleinem Maaße zugesetzt werden, so daß die eigenthümliche Fleischwürze dadurch nur gehoben, nicht aber verdrängt oder ganz zerstört wird.

Allerlei Knochen, oft in großer Menge, werden nicht selten mitgekocht in der Meinung, die Suppe dadurch kräftiger zu machen; dies ist aber ein großer Irrthum. Schmackhafter in gewisser Weise mag die Suppe oder Bouillon wohl werden durch die s. g. „Beilagen" von Markknochen, Kalbsfüßen u. s. w., an s. g. Kraft wird dadurch nichts gewonnen, denn diese liegt allein in den aufgelösten Fleischbrühbestandtheilen, die aus dem magern Fleische stammen, dem Fleischextrakt u. s. w. — alles was man aus diesen Knochen durch Auskochen erhält, ist außer Fett besonders noch Knochengallerte, wirklicher Leim aus den Knorpeln und Sehnen u. s. w. Dieser Leim aber ist durchaus kein empfehlenswerthes Nahrungsmittel, er bildet sich sehr schwer zu Blut um, belästigt dafür den Magen, Leber, Milz u. s. w. Darum ist eine solche Knochenbrühe für viele Kranke und Reconvalescenten eine sehr schlechte Erquickung.

Gute Bouillon und Suppen erhält man nur von gutem, magern Fleisch; will man des Geschmackes halber einen Knochen beilegen, dann nehme man nicht mehr als etwa 1 Unze Knochen auf 1 Pfd. Fleisch.

Befolgt man sonst die obigen Vorschriften, dann kann man aus seinem Pot-au-feu die verschiedensten Suppen, wie die bekannten Graupen-, Nudel-, Reis-, Brod- und eine Menge anderer Suppen hervorgehen lassen.

Wurzel- und Kräutersuppe. Man zerschneidet in Stücke eine kleine Portion Mohrrüben (Carotten), Rüben, Celeri, Petersilienwurzel und Zwiebeln (man kann auch noch Weißkohl, Wirsing, Pastinaken u. drgl. zusetzen), blanchirt Alles in kochendem Wasser, läßt abtropfen und bringt es dann mit etwas Butter und etwas kleingeschnittenem Schinken in einer Caserolle auf mäßiges Feuer, dünste es kurze Zeit, gieße dann Bouillon zu und koche bis die Wurzeln weich sind. Man treibt sie nun durch einen Durchschlag, bringt das so erhaltene Puree wieder aufs Feuer und läßt es noch 1—2 Stunden simmern und gießt dann die Suppe auf in Butter geröstete Brotschnitten.

Derartige Suppen sind ohne Zweifel zuträglicher als die viel mehlhaltigen Suppen, wie z. B. Nudelsuppe u. s. w. Beiläufig gesagt ist

das viele Suppeneſſen überhaupt nicht ſehr zu empfehlen; wenig und kräftige Suppe, und nur zuweilen!

Suppe „Solferino“. Nach Baron Boiſſe wird dieſelbe hergeſtellt aus weißen und grünen Bohnen, friſchen Kartoffeln, kleinen Carotten, grünen Erbſen (blanchirt) mit einigen Löffeln Tomatoeſauce, feingehackte Peterſilie, Kerbel und Celerie auf geröſtete Brotſchnittchen angerichtet.

T.

Taback. Bekanntlich werden die rohen Tabacksblätter, um ihnen einen beſſern Geruch und Geſchmack zu geben, von den Fabrikanten auf verſchiedene Weiſe (mit Beizen, Saucen ꝛc.) behandelt. Einige derartige Verfahrungsweiſen (die ſich im Verhältniß auch für kleinere Quantitäten anwenden laſſen) ſind nach Renatus Erbe die folgenden:

1) Geruchtaback. Man koche 1 Pfd. Saſſafrasholz und 1 Pfd. Süßholz, kleingeſchnitten, in einer Bütte Waſſer 2 Stunden lang; gießt noch lauwarm ab und miſcht dazu 8 Quart Weineſſig. Mit dieſer Brühe beſprengt man vermittelſt eines neuen Beſens die vollkommen dürren, am beſten ein Jahr alten Tabacksblätter (von denen man die unterſten dicken Stiele abgeſchnitten hat), mengt ſie gut mit den Händen, ſtellt ſie dann auf dem Boden in Form eines Heuhaufens auf und bedeckt ſie mit Säcken oder Tüchern, bis ſie ganz warm ſind, was im Frühjahr gewöhnlich in 5, im Sommer in 3 und im Winter in 8 Tagen geſchieht. Bei kleinen Portionen von 20—30 Pfd. kann man den Taback auch erſt ſchneiden, bringt ihn dann in Fäſſer, die man zudeckt, und wartet die Erwärmung wie beim Haufen ab.

Iſt der Taback gehörig erwärmt, daß er raucht (worauf man genau achte, daß er nicht verbrennt und verſchimmelt), ſo wirft man ihn auseinander, daß er abdampft, häufelt ihn dann wieder zuſammen ꝛc., bis er wieder erwärmt, wirft ihn wieder auseinander, und ſo zum dritten Male. Nun breitet man den Taback 3 Zoll hoch auf einem Bretterboden aus bis er trocken iſt; er wird dann, noch etwas feucht, geſchnitten und, wenn abgetrocknet, in Fäſſer und Packete geſchlagen.

Die Angenehmheit des Geruches wird noch vermehrt, wenn man in der obigen Brühe noch 2 Pfd. zerſtoßene reife Wachholderbeeren mit kocht; und noch mehr verbeſſert ein Zuſatz von Zucker oder Honig. Ueberhaupt machen zuckerhaltige Zuſätze den Taback feiner und milder.

2. Portoriko. Man nehme von im Frühjahre geſchlagenen Birkenbäumen (Betula alba) den Splint oder die Schale, welche zwiſchen der äußeren harten Rinde und dem Schafte befindlich iſt, dörre und pulveriſire ſie. Auf zwei Hände voll dieſes Pulvers nehme man 4 Pint gute heiße Bierwürze aus einer Brauerei und laſſe es mit etwas geſtoßenen Wachholderbeeren in einem verſchloſſenen Gefäß in gelinder Wärme 2—3 Tage digeriren. Man filtrire dann, ſetze etwas Eſſig und Honig zu und beſprenge und behandle damit den Taback wie in der vorigen Vorſchrift angegeben iſt.

3. Halbkanaster. Auf 1 Centner folgende Sauce: Man koche 2 Pfund Sassafrasholz in einer Bütte Wasser 2 Stunden lang, gießt lauwarm ab und fügt zu 1 Pfund Candiszucker (oder 1½ Pfd. Honig) und 6 Quart Essig. Mit dieser Sauce behandelt man den Taback wie in Vorschrift 1.

Andere Materialien, welche zu derartigen Tabakssaucen empfohlen und verwandt werden, sind:

Cascarillrinde, Benzoeharz, Zimmt und andere Gewürze; Abkochung von Feigen und Datteln, Steinklee, Fenchel u. A.

Taback, der schwer brennt (verkohlt), wird gewöhnlich mit einer Auflösung von Salpeter (1 Pfd. auf den Centner Taback) besprengt; allein citronensaures Kali macht den Taback ebenfalls verbrennlicher, und ist eine Auflösung hiervon jedenfalls dem Salpeter vorzuziehen.

4. Killikinnick. Unter diesem Namen wird eine Sorte Taback verkauft, der sehr mild und wohlriechend ist. Es soll dies eine Nachahmung des Indianer-Tabacks sein. Die Indianer mischen nämlich ihren Taback stets mit der getrockneten und pulverisirten (wohlriechenden) innern Rinde einer Sumpfpflanze „Swamp dogwood" (Cornus coricea) und der Indische Name dieser Pflanze ist „Kinnikinnick". Durch diese Beimischung verliert der Taback viel seiner schädlichen Eigenschaften zum großen Theil.

Als Gegenmittel des Nicotins und Milderungsmittel wird empfohlen: den Taback mit gestoßener Sassafras-Rinde zu mischen und so zu rauchen.

Brunnenkresse. Ein Aufguß derselben zum Einweichen der Tabacksblätter verwandt, soll die giftige Eigenschaft des Nicotin zerstören. Getrocknete Brunnenkresse ist schon als Surrogat des Tabacks zu rauchen empfohlen worden.

Starken Taback kann man leicht und milde machen auf folgende Weise: Man übergießt den geschnittenen Taback mit kochendem Wasser, läßt ihn über Nacht stehen und rührt gelegentlich um, preßt ihn dann aus und läßt ihn etwas ablüften; breitet ihn dann auf einem Blech aus, bestreut ihn mit weißem Zucker und röstet ihn dann auf Kohlen oder in einem Backofen, wobei man beständig wendet, damit er nicht verbrennt. Wenn er so trocken geröstet ist, besprenge man ihn mit einem Thee aus Cascarill- und Sassafras-Rinde, presse ihn in einen Topf u. s. w., und man wird dann einen angenehmen und leichten Taback haben.

Talglichter. Viele Haushaltungen finden es bequemer und profitlicher, ihre Talglichter aus dem vorhandenen Material selber zu bereiten. Eine Mischung von 2 Theilen Hammel- und 1 Theil Rindstalg, ist zu diesem Zwecke empfehlenswerther, als eine Talgsorte allein.

Um den Talg erst zu reinigen, schneidet man denselben in kleine Würfel und kocht ihn in Wasser mit etwas ungelöschtem zerfallenen

Kalk 1—2 Stunden lang. Nach dem Erkalten nimmt man den gereinigten Talg von der Oberfläche ab und verwendet ihn weiter.

Ein Zusatz von 4 Loth Wachs auf das Pfund Talg verbessert die Lichter sehr; sie laufen nicht und brennen sparsamer und heller.

Die Dochte fertige man halb aus leinenem, halb aus baumwollenem Garn an und mache sie nicht zu dick. Die Helligkeit der Lichter wird sehr verbessert, wenn man die Dochte erst mit Terpentin tränkt und wieder trocknet oder mit einer Mischung von zusammengeschmolzenem Wachs und Talg und ¼ Kampfer durchziehen läßt.

Thee, chinesischer. Vor dem täglichen Genusse dieses Getränkes (wie es wohl in den meisten Familien Sitte ist) kann nur gewarnt werden; ganz entschieden aber abzurathen ist der Genuß des grünen Thees überhaupt, der leider immer mehr und mehr in Amerika in Aufnahme zu kommen scheint, während die Engländer ihn in jüngster Zeit gerade mehr und mehr aufgeben.

Wiewohl die beiden Sorten — schwarzer und grüner Thee — nicht, wie man oft glaubt, von ganz verschiedenenen Pflanzenarten kommen, sondern ihre Verschiedenheit nur durch die verschiedene Behandlung im Trocknen und weitern Zubereitung der Blätter bedingt ist, so liegt doch gerade in dieser verschiedenen Zubereitung auch die Ursache der verschiedenen Wirkungen der beiden Sorten. Der grüne Thee regt viel mehr auf, als der schwarze; aber um so größer ist auch die Erschlaffung, die nach dem Genusse desselben sich nach und nach in hohem Grade einstellt. Ueberdies ist der grüne Thee, gerade weil er theurer ist und immer mehr Nachfrage findet, am meisten verfälscht und in der Regel künstlich, gewöhnlich durch giftige Stoffe, gefärbt.

Wenn daher der Genuß des grünen Thees in verständigen Haushaltungen gänzlich gemieden werden sollte, so sollte der weniger schädliche schwarze Thee sicher auch nicht zum täglichen, sondern nur dann und wann zum gelegentlichen Genusse dienen. Ein großer Theil des Krankheit-Elendes, was man in den Familien findet, muß, wenn man die Sache richtig betrachtet, zum großen Theil mit auf Rechnung des oft ganz übertriebenen Theegenusses geschrieben werden. Viele warnende Stimmen lassen sich auch in dieser Beziehung in Blättern aller Art hören; allein sie bleiben meist unbeachtet, und zwar weil das Theetrinken bei den Mahlzeiten Mode geworden ist.

Wer daher in dieser Beziehung verständig handeln will, der trinke nur dann und wann wenig, und dann nicht zu schwachen schwarzen Thee, und zwar nie ohne etwas dazu zu essen. Wer den Thee nicht täglich, sondern nur selten trinkt, für den wird er nicht ein erschlaffendes, die Gesundheit vernichtendes Nahrungsmittel, sondern bleibt ein heilsam erregendes und belebendes Genußmittel, das stets gute Dienste leisten wird, wenn man es nur ausnahmsweise benutzt.

Tincturen. Hierunter versteht man gewöhnlich mehr oder weniger Weingeist enthaltende Auszüge, die man aus Wurzeln, Kräutern, Samen, Rinden oder sonstigen Materialien bereitet.

In der Regel werden diese Dinge in getrocknetem Zustande gut zerkleinert, mit verdünntem Alkohol übergossen; das Gefäß wird gut mit einem Kork oder sonst verschlossen, von Zeit zu Zeit gut umgeschüttelt, und endlich nach 8—14 Tagen wird die Flüssigkeit klar abgegossen, der Rückstand gut ausgepreßt und durch Fließpapier filtrirt, so daß das Ganze vollkommen klar ist. Diese ganze Operation des Ausziehens durch gelegentliches Schütteln ꝛc. nennt man „digeriren".

Die Quantität der Dinge, die man durch eine gewisse Menge verdünnten oder auch reinen Alkohol auszieht, ist je nach ihrer Eigenthümlichkeit im Ganzen verschieden, so daß die Medizin-Tincturen der Apotheke verschiedene Präparationen haben; aber für gewöhnliche Zwecke ist es, wenn man nicht gerade eine bestimmte Vorschrift befolgt, genügend, wenn man 1 Unze trockener Wurzeln, Kräuter, Samen u. s. w. mit 8 Unzen verdünntem Alkohol (d. h. 4 Unz. Wasser und 4 Unz. Alkohol) mischt. Ebenso bereitet man zusammengesetzte Tincturen.

Oft heißt es in Vorschriften: man soll gewisse Dinge in der Sonne destilliren; allein destilliren ist hier ein ganz falscher Ausdruck für digeriren. Ueberhaupt braucht man auch nicht die Sonne, oder heiße Asche, oder Ofenwärme, wie noch viele Vorschriften verlangen. Die meisten Dinge lassen sich durch Digestion in gewöhnlicher Temperatur hinlänglich ausziehen. Ebenso ist das Ueberbinden mit einer Blase, die man mit einer Nadel durchsticht, nur eine alte hergebrachte ganz unnütze Prozedur; eine passende Flasche, gut verkorkt oder mit Glasstöpsel verschlossen, ist für alle Fälle genügend.

Tinten.

1. Schwarze, gewöhnliche Schreibtinte. Man übergieße 1 Pfd. gröblich gestoßene Galläpfel, ½ Pfd. Eisenvitriol, ½ Pfd. arabisches Gummi und ¼ Pfund Candiszucker mit 3 Quart weichem Wasser und schüttele täglich wenigstens einmal gut um, und in 2—8 Wochen ist die Tinte fertig. (Nach andern Vorschriften kann man viel mehr Wasser, ja bis zu 6 Quart anwenden.)

Anmerkung. — Dieser kalte Auszug giebt eine bessere und reinere Tinte, als das Kochen der Materialien, wodurch unnütze Bestandtheile in die Tinte kommen, welche dieselbe nur schmierig und leicht schimmlich machen. Ebenso ist ein Zusatz von Blauholz (als Extract oder Abkochung) zu den Galläpfeln nicht empfehlenswerth; man erhält dadurch zwar eine wohlfeilere Tinte, allein sie ist weniger haltbar und verliert bälder ihre Schwärze.

2. Blau-schwarze Schreibtinte. Nach dem „London Chemist & Drugg." bereitet man dieselbe aus: Galläpfel 4½ Unzen, ausgezogen mit 40 Unzen kaltem Wasser, gereinigtem Eisenvitriol 1½ Unze, reiner Schwefelsäure 30 Tropfen, schwefelsaurem Indigo (neutrale Paste) ¼ Unze.

NB. — Zucker und Gummi werden für unpassende Zusätze erklärt, aber der Zusatz der Schwefelsäure für durchaus nothwendig; zu Copirtinte soll man 5 Unzen Galläpfel anwenden.

Andere Vorschrift. Nach Dr. Stark: Galläpfel 12 Unzen, Indigo-Paste 8 Unzen, Eisenvitriol 8 Unzen, arabisches Gummi 4—6 Unzen zu 1 Gallone Tinte. Diese Vorschrift gibt sehr gute Tinte.

3. Copirtinte. Jede etwas concentrirte Schreibtinte kann man zu einer Copirtinte machen, wenn man ½ ihres Gewichts Candiszucker darin auflöst, oder

Indem man zu 15 Th. Galläpfeltinte 2 Th. Glycerin und 2 Th. Zucker setzt und bei gelinder Wärme auf 10 Th. abdampft.

4. Rothe Tinte (beste). Man löse Cochenille-Carmin 1 Dr. in Salmiakgeist 1½ Drachme, löse ferner arabischen Gummi 20 Gran in Wasser 3 Unzen und mische dies mit dem Vorigen.

5. Blaue Tinte. Man löst 1 Theil besten Indigo-Carmin in 16 Th. Wasser und setzt ½ Th. arabisches Gummi zu.

Tomatoe's. Merkwürdiger Weise lernen viele Ausländer oft erst nach langer Zeit Gefallen finden am Genusse der Tomatoe's; und doch geben dieselben in ihren mannichfaltigen Zubereitungen nicht blos sehr wohlschmeckende, sondern auch sehr zuträgliche und gesunde Gerichte. Rohe Tomatoe's, mit und ohne alles Gewürz, gekochte, eingemachte ꝛc. werden jährlich in großen Quantitäten von Jung und Alt verzehrt, und Alle befinden sich wohl dabei. Vielseitig sind daher schon die Tomatoe's von amerikanischen Aerzten selbst gegen gewisse Krankheitszustände empfohlen worden, wie z. B. Dyspepsie, Leberleiden u. s. w., und gewiß sind sie auch in dergleichen Fällen wohlthätiger und heilsamer, als irgend andre Gemüse oder Früchte.

Rohe Tomatoe's. Diese werden gewöhnlich in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut, oder auch noch mit Zufügung von Essig und Oel zu einem Salate angemacht u. s. w. Allein für sehr Viele sind vollkommen reife Tomatoe's, geschält, ohne alle weitere Beimischung die angenehmste Zukost zu Fleischspeisen.

Tomatoe-Sauce. Vollreife Tomatoe's werden gewaschen, kleingeschnitten und in einem passenden Kessel auf ein mäßiges Feuer gebracht. (In einem größeren Kessel mit kochendem Wasser, d. h. im Wasserbade kochen, wäre das beste.) Sobald die Masse durchwärmt ist, kann man einen Durchschlag oben aufdrücken und aus diesem das sich ansammelnde Wasser ausschöpfen. Sobald die Früchte weich gekocht sind, treibt man sie durch ein Drahtsieb (oder Durchschlag, so daß man nur die Schalen absondert, kocht dann die Masse langsam zur gewünschten Consistenz (ohne sie anbrennen zu lassen) und füllt sie dann heiß in heiß gemachte Flaschen, die man sofort gut verkorkt. (Noch haltbarer wird das Produkt, wenn man die Flaschen im Dünstkessel schließt. S. Art. Einmachen.) Diese dünne, reine Tomatoesauce, ohne alle Gewürze, ist sehr wohlschmeckend und empfehlenswerther, als die stark gewürzten Saucen der Art.

Tomatoe Catsup (*Ketchup*). Diese so sehr beliebte Sauce ist leider meist überladen mit Gewürzen, namentlich aber mit Pfeffer und Cayenne, wodurch der wiederholte Genuß derselben eher nachtheilig, als heilsam wird. Folgende Vorschrift gilt für sehr gut: Ein halbes Buschel Tomatoe's wird durchgerieben wie in voriger Vorschrift und dann zu passender Consistenz langsam eingekocht mit folgenden Gewürzen: Salz 6 Unzen, gelber Senf (gestoßen) 1 Unze, schwarzer Pfeffer 3 Unzen, Nelken und Nelkenpfeffer von jedem 6 Quentchen, Muskatblüthe 3 Quentchen, Cayenne Pfeffer 2 Quentch. und Essig 1 Quart.

Andere Vorschrift. Eine Gallone reife Tomatoe's werden gekocht und durchgerieben wie oben; zu der Masse fügt man dann 1 Eßlöffel Nelken, ¼ Eßl. Muskatblüthe, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel ganzen schwarzen Pfeffer, 1 Theel. Cayenne-Pfeffer; man läßt simmern bis man auf 1 Quart eingekocht hat; gießt ½ Pint guten Essig zu, läßt nochmals aufwallen und gießt dann durch ein Haarsieb oder Durchschlag. Man füllt in heißgemachte ½Pintflaschen und verkorkt gut. — Dies ist sehr gut.

Andere Vorschrift. Auf 1 Gallone Tomatoe's, wie oben, nehme man 2 Eßl. Salz, 2 Eßlöffel Senfmehl, 2 Eßlöffel Ingwer-Pulver, 1 Eßl. schwarzen Pfeffer, 1 Theel. Nelkenpfeffer, 1 Theel. Zimmt, ½ Theel. Cayennepfeffer und ¼ Pint Essig.

Tomato-Suppe. Man dämpft Tomatoe's mit etwas Zwiebeln, Rüben, gelbe Rüben, Peterilie, Salz u. s. w.; wenn die gelben Wurzeln weich sind, rührt man Alles durch einen Durchschlag, kocht es etwa noch ½ Stunde mit etwas Butter und Gewürz nach Belieben und richtet dann die fertige Suppe auf in Butter gerösteten Brodwürfeln an.

Ditto mit Reis oder Sago. Man brüht und schält 8 mittelgroße Tomatoe's und läßt sie mit 1 Quart Bouillon, einigen Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Salz langsam

kochen bis auf ¾ Quart; man treibt dann Alles durch einen Durchschlag, fügt zu 4 Unzen Reis (vorher in Wasser abgekocht), 1 Unze Butter, und läßt noch kurze Zeit weiter kochen;

Oder: Man fügt anstatt des Reises etwas weniger Sago zu und kocht diesen in der Suppe gar.

Traubenzucker. Seit Dr. Gall der Welt mittheilte, wie man aus ganz sauern und miserabeln Trauben eine große Menge guten Weines herstellen kann (s. Gallisiren), und seit ferner der Franzose Petiot die Kunst lehrte: selbst aus abgepreßten Traubenschalen drei- und viermal so viel Wein zu produziren, als die eigentlichen Trauben ursprünglich lieferten (s. Petiotisiren), brauchen die Weintrinker wohl schwerlich zu fürchten, daß sie jemals Durst leiden werden.

In New-York allein (und es giebt bekanntlich noch andere Plätze in Amerika, wo importirt wird) wurden vom 1. Januar bis 31. Dezember 1872, also im letzten Jahre, importirt: Deutsche Weine 1,652,819 Gallonen (also 1⅔ Millionen Gallonen) und zwar NB. blos durch das Custom House. Blos nach diesem Item wird mancher denkende Leser fragen: „Ob es denn, — da doch die Trauben in den letzten Jahren nicht gerade außerordentlich gerathen waren — etwa stellenweise periodisch Wein geregnet habe?"

Leider sind bis dato nur sehr wenig Weintrinker bekannt mit den Geheimnissen dieser ächten Weinfabrikation, und ist daher den Weintrinkern im Allgemeinen zunächst zu rathen, daß sie lernen, was „Gallisiren und Petiotisiren" eigentlich meint. Was es aber mit dem Traubenzucker (welcher zu diesen ächten, importirten Weinen ausschließlich verwendet wird) auf sich hat, möge man aus folgenden kurzen Mittheilungen schließen.

Bekanntlich findet sich der ächte Traubenzucker in vielen Früchten, besonders aber in der reifen Traube, und man kann ihn z. B. sehen an den getrockneten Trauben, d. i. den Rosinen. Wenn es nun aber an Trauben fehlt, so muß es ganz natürlich auch an dem Hauptelemente derselben, dem Traubenzucker, fehlen; aber glücklicher Weise hat man gelernt denselben künstlich, und zwar aus „Kartoffeln", zu machen; und so existiren nun heute zahllose Fabriken, welche aus Kartoffeln „Traubenzucker" fabriziren in ungeheueren Quantitäten, blos zu dem Zwecke, daß die Weinfabrikanten „ächten Naturwein" fabriziren können.

In Amerika verwendet man, wie Jeder weiß, zur Bereitung der Fruchtweine (und großentheils auch der Traubenweine) reinen Rohrzucker — den bekannten weißen Zucker —; allein wie oft wird nicht über drgl. Weine gespottet, als geschmiertes Zeug u. s. w., und zwar meist von Leuten, die das ganze Jahr höchst geschmiertes anderes Zeug, als reinen Wein trinken. Es ist nun schwer derartigen klugen Leuten reinen Wein einzuschenken; allein es wäre doch gut für sie, von Folgendem Notiz zu nehmen.

Dr. Neubauer in seinen Vorlesungen „Ueber die Chemie des Weines" sagt: „Ich kann mich mit der Verwendung des Traubenzuckers zur Weinbereitung nicht einverstanden erklären; alle diese Präparate sind kein reiner Zucker, und ich muß nochmals wiederholen, die Chemie kennt bis heute keine Wege, um aus der Kartoffelstärke einen reinen, gleich vollständig, wie der Rohrzucker vergährenden, Traubenzucker darzustellen." Bekanntlich gewinnt man den Traubenzucker durch Kochen der Kartoffelstärke mit verdünnter Schwefelsäure; allein es ist eben unmöglich die Umwandlung der Stärke vollständig und sicher in Zucker zu bewirken, vielmehr bildet sich immer neben dem Zucker ein großes Quantum Stoff, was nicht Zucker ist, und daher durch die Gährung nicht zersetzt werden kann. In Bezug hierauf sagt Dr. Neubauer: „Nach Mohr sollen in dem gemeinen Stärkezucker häufig 30—40 pCt. unvergährbarer Stoff enthalten sein. E. Schmidt, welcher sechs verschiedene Handelssorten untersuchte, fand bei 12—15 pCt. Feuchtigkeit, 14—18 pCt. unvergährbare Stoffe. Ich selbst habe in der letzten Zeit mehrere Sorten Traubenzucker untersucht und kann die obigen Angaben nur bestätigen. Auch bei meinen Bestimmungen blieben bei der Gährung mit Bierhefe erhebliche Mengen, bis zu 20—22 pCt. unzersetzt zurück. Die vergohrene und filtrirte Lösung lieferte nach dem Eindampfen schließlich einen syrupartigen Rückstand von wahrhaft scheußlichem Geschmacke u. s. w. Ich habe ferner gefunden, daß 10prozentige, wässerige Lösungen aller von mir untersuchten Traubenzucker, in Kölbchen mit Capillarverschluß, der Einwirkung der Luft überlassen, ungemein schnell eine starke Pilzvegetation entwickelten, während eine Lösung von reinem, krystallisirten Candiszucker selbst nach Monaten, bei freiem Zutritt der Luft, kaum Spuren von Pilzen mit dem Mikroskope entdecken ließ. Es ist demnach eine Thatsache, daß viele oder die meisten Traubenzucker, wie sie augenblicklich im Handel sind, noch nicht als chemisch reine Präparate bezeichnet werden können. In wässeriger Lösung sind sie sehr zur Zersetzung unter Pilzvegetation geneigt, und der geistigen Gährung unterworfen, liefern sie erhebliche Mengen unvergährbarer syrupartiger Stoffe von widerlichem Geschmack, die also, sobald man

den Most mit solchem Traubenzucker gallisirt oder petiotisirt, auch in dem fertigen Weine verbleiben müssen, was wenigstens kein Vortheil genannt werden kann."

Soweit Dr. Neubauer. Ganz gewiß sind diese 20 und mehr Prozent unvergährbarer Stoffe des Kartoffelzuckers (mit welchem alle importirten Weine angemacht sind) kein Vortheil für die Weine, allein sie sind ein sehr großer Vortheil für die Weinfabrikanten; denn der Kartoffelzucker ist wunderbar wohlfeil (die Weintrinker merken es ja nicht). Im Jahre 1868 schon wurden in Deutschland 22 Millionen Pfund Syrup und 8 Millionen Pfund Traubenzucker aus Kartoffeln fabrizirt, und das Alles wurde in Wein verwandelt (ein bischen etwa für Stiefelwichse allenfalls abgerechnet) und NB. ist dieser Industriezweig eben jetzt erst noch in seiner Entwickelung begriffen, seit man in Amerika gerade diese Kartoffelzucker-Traubenschalen-Getränke wie rasend als ächte Naturprodukte konsumirt.

Natürlich ist diese Erscheinung für den ruhigen Beobachter höchst lächerlich, wenn auch leicht erklärlich. Viele Frauenzimmer kaufen sich nur theure Pomaden mit hochklingenden Namen, feinen Etiquetten u. dgl., allein wenn man die Dinge recht untersucht, so sind dies meist nur ganz ordinäre, oft ranzige Fettgemische, die mit künstlichen Parfümen versetzt sind; ganz ähnlich verhält es sich mit den heut zu Tage in sündflutharigen Massen importirten, blumenreichen deutschen Weinen der modernsten Fabrikation, die man Pomaden-Weine nennen möchte. Dr. Neubauer sagt: „Mit reinem Hutzucker und reinem Wasser kann Niemand etwas verfälschen: die Verwendung aber von unreinem Traubenzucker pro Centner 8—10 Thaler, ist in meinen Augen eine abscheuliche Schmiererei! Was diese letzte Aussage betrifft, so kann ich die Ungläubigen in meinem Laboratorium durch den Augenschein überzeugen, welche wahrhaft eckelhaften Präparate noch heut zu Tage unter dem Namen Traubenzucker in den Handel kommen."

Dr. Neubauer hat ohne Zweifel sehr Recht; allein die abscheulichste Weinschmiererei ist nun einmal, so zu saaen, privilegirt geworden und findet ihre Stütze einzig in einem lächerlichen Vorurtheile. Man denke sich z. B. nur einmal recht die Labung, welche ein Kranker an einem solchen deutschen und deutsch geschmierten Weine haben kann! Und doch bezahlen Tausende willig die enormen Preise, welche die Weinhändler für ihre geschmierten Waaren sich nicht scheuen zu erlangen, und dieses ist schließlich der Hauptpunkt, der besondere Erwähnung verdient. Das Verdienst des Dr. Gall ist ohne Zweifel nur dankbar anzuerkennen, daß er der Welt lehrte aus schlechten Trauben guten Wein zu machen; ebenso Petiot's. Beide theilten ehrlich der Welt ihre werthvollen Entdeckungen mit; allein die Art, wie diese Künste ausgebeutet werden, ist reiner Betrug und Schwindel, und diesem kann nur dadurch gesteuert werden, daß die Consumenten zunächst wissen, was sie eigentlich trinken und dann den „Kartoffelzucker" nicht zu theuer bezahlen. Ein wahrer Weinkenner wird finden daß es auch amerikanische Weine gibt, die nicht blos sehr gut, sondern auch billig sind; wer aber im Stande ist wird sich leicht einen guten Wein selber bereiten, und zwar sehr billig ohne Kartoffelzuckerschmiere.

U.

Ungeziefer, s. Artikel über die einzelnen Arten; ferner Insekten-Pulver, Benzin.

Unkraut. In einzelnen Fällen, wo solches nach Ausjäten ꝛc. immer wieder wächst aus zurückgebliebenen Wurzelstücken u. s. w., schneide und hacke man die Unkrautpflanze aus und begieße dann die Stelle gut mit Kerosine (Kohlöl), wodurch das weitere Wachsen desselben vernichtet wird.

V.

Vanille. Dieses feinste und lieblichste Gewürz wird vielfach in der Küche verwendet, ebenso zu Parfümerien u. s. w. Vor dem häufigen Genuß derselben ist zu warnen, da nach der starken, wenn auch angenehmen Aufregung durch dieselbe, nothwendig eine große und unangenehme Abspannung erfolgt.

Eine für alle Zwecke passende Vanilletinctur oder Essenz kann man bereiten, wenn man 1 Unze zerschnittene Vanille mit 1 Quart Alkohol etwa 1 Monat unter häufigem Umschütteln stehen läßt.

Vanille-Extract ist eine stärkere Essenz zu welcher man 4 bis 8 Unzen Vanille auf 1 Quart Alkohol nimmt; indessen wird der künstliche Vanille-Extract meist zum größten Theil aus viel wohlfeileren Tonkabohnen gemacht, indem man z. B. Vanille 1 Unze, Tonkabohnen 4—6 Unzen, Zucker 2 Unzen, verdünnten Alkohol oder Cognac 1 Pint einige Wochen digerirt.

Vergiftungen. Wenn es auch unter allen Umständen räthlich ist, in Vergiftungsfällen sobald als möglich die Hülfe eines guten Arztes zu suchen, so ist es doch nothwendig, in dgl. Fällen auch ohne Arzt helfende Mittel alsbald anwenden zu können, da oft dadurch allein ein bedrohtes Leben gerettet werden kann.

Brechmittel gebe man sobald als möglich, um, wo es angeht, das verschluckte Gift wieder aus dem Magen zu entfernen. Sehr schnell wirkt 1 Theelöffel voll Senfmehl in ein Glas Wasser gerührt und getrunken. Nach Hall (Com. of H.) wirkt ein gehäufter Theelöffel Küchensalz und eben soviel Senfpulver zusammen in 1 Theekopf voll Wasser gerührt und verschluckt, schneller und sicherer als irgend ein anderes Mittel. Wo das genossene Gift schon selber Erbrechen bewirkt befördere man dieses durch schleimige Getränke oder laues Wasser.

Eiweiß und Milch reichlich, lasse man (nach dem Brechen) oft wiederholt nehmen, wenn sie auch wieder ausgebrochen werden; ebenso ist reichlich genossenes Oel irgend einer Art von großem Nutzen (ausgenommen bei Phosphorvergiftungen).

Magnesia, calcinirte, in Wasser gerührt und (nach dem Brechmittel) wiederholt getrunken, gilt für ein zuverlässiges Gegengift bei Phosphorvergiftungen. Bei Arsenikvergiftungen ist diese Magnesia ebenfalls anzuwenden, wenn man das bessere Mittel Eisenoxydhydrat nicht erhalten kann.

Magnesia, Soda und andere Alkalien läßt man, in Wasser gelöst, trinken wo Säuren (Schwefelsäure, Scheidewasser u. s. w.) verschluckt worden sind.

Essig, Citronensaft oder andere leichte Säuren gibt man, wo starke Alkalien zu neutralisiren sind.

Bei Opiumvergiftung (durch Laudanum ꝛc.) und anderen Vergiftungen durch vegetabile Gifte (wie Stechapfel, Belladonna ꝛc.), lasse man nach der Wirkung des Brechmittels starken Kaffee trinken und hindere den Betroffenen am Einschlafen dadurch, daß man ihn in frischer Luft gewaltsam umherführt.

W.

Waffeln. 1) Schneewaffeln. Man rührt ½ Pfd. Butter zur Sahne, dann nach und nach 10 Eidotter dazu, 1 Prise Salz, 4 Loth Zucker, etwas geriebene Citronenschale und 20 Loth Mehl, verdünnt die Masse mit ungefähr 1 Pint süßem Rahm, zieht zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee mit 10 Eiweißen darunter und bäckt alsbald.

2) Hefenwaffeln. ½ Pfd. Butter wird schnell gerührt, dazu 5 ganze Eier und 3—5 Eigelb, 1 Pfd. Mehl, 3 Löffel voll Bierhefe, etwas Salz, 1 Löffel Zucker und 1 Pint Milch. Man rührt den Teig

schön glatt und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, und verbäckt ihn dann. — Oder: Man nehme auf 1 Pfd. Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Quart Milch und Hefe.

Es versteht sich, daß man diesen Teig durch Ab- und Zuthun beliebig verändern kann. Sehr verbessert werden die Waffeln aber, wenn man Rahm gebraucht, einige Löffel Cognac oder Rum zusetzt, namentlich aber werden sie leicht durch den Zusatz von steifgeschlagenem Eiweiß-Schnee.

Wanzen. Wo sich diese lästigste aller Plagen einmal gründlich eingenistet hat, da ist sie schwer wieder zu vertreiben. Eine totale Ausrottung der Wanzen ist nur möglich durch sorgfältige und wiederholte Reinigung. Eines der sichersten Mittel ist die wiederholte Anwendung einer kochenden (nicht blos warmen) Auflösung von schwarzer oder grüner Seife (2 Theile Seife in 100 Theile Wasser gekocht). Hiermit wird alles Holzwerk, alle Spalten u. s. w. gründlich vermittelst eines Schwammes gewaschen, der an einen Stock gebunden ist; die Spalten und Wände mit einem Kitt von Kreide und Leim ausgefüllt, läßt das Zimmer frisch weißen oder tapezieren, lüftet die Betten in der Sonne und erneuert Alles, soweit es angeht, so werden Wanzen und Eier vertilgt. Das Holzwerk pinseln mit einer Mischung aus Petroleum, Benzin und etwas Bernsteinöl. Größere Ritze in Fußboden und Wand verstreiche man mit einem Kitt aus Schlemmkreide, Leinöl und Petroleum. Als ein sehr zuverlässiges Mittel gegen Wanzen wird in neuester Zeit das Waschen mit Salzwasser und das Ausfüllen der Risse u. s. w., wo sie sich besonders aufhalten, mit Kochsalz; dies vernichtet die Thiere in ihrer Brut. Wanzen von den Betten zu vertreiben und fern zu halten, werden verschiedene Mittel angewendet.

1) Das kaukasische Insektenpulver ist eines der bekanntesten und gebräuchlichsten Wanzen tödtende und vertreibende Mittel. Es eignet sich besonders, um sich auf Reisen vor den Wanzen zu schützen. S. Insektenpulver-Tinctur.

2) Riechende Stoffe, wie Petroleum, Benzin. Man sprenge diese Flüssigkeiten in die Matratzen und Fugen der Bettstellen und wiederholt dies alle paar Wochen und wird so von Wanzen frei sein. Da die Wanzen ihre Nester meist in den Fugen und Rissen der Bettstellen haben, so streiche man diese besonders wiederholt mit einer Mischung von starker Seifenlösung (grün oder schwarz) und Benzin aus.

3) Reinhaltung des Schlafzimmers, fleißiges Lüften, Sonnen der Betten, öfteres Wechseln der Bettwäsche, Streichen des Fußbodens mit Firniß, oder öfteres Scheuern desselben mit heißem Seifenwasser, Abreiben der Wände, sorgfältiges und wiederholtes Abwaschen und Lackiren der Bettstellen sind ganz unschädliche aber unfehlbare Mittel zum Fernhalten der Wanzen.

Warzen. Zur Vertilgung derselben gibt es zahllose Mittel; außer dem Ausschneiden und Abbinden wird das Aetzen (Beizen) derselben gewöhnlich als Radikalkur betrachtet. Man betupft wiederholt mit:

Höllenstein und entfernt jedesmal vorher mit einem Federmesser die schwarzen Borken, und zwar so lange bis die Wurzel zerstört ist.

Chromsäure ist ein sicheres Mittel. S. Hühneraugen.

Mineralsäuren, wiederholt mit einem spitzen Hölzchen auf die Spitze derselben aufgetragen. Dieselbe Wirkung hat

Essigsäure, die leichter zu handhaben ist.

Salmiak und starker Essig gemischt, täglich mehrmals dick auf die Warzen gebracht und eintrocknen lassen, vertreibt sie oft sehr bald. Ebenso wirkt starke Kochsalzauflösung.

Weiße Kreide, jeden Abend vor Schlafengehen die Warze gründlich damit bestrichen, hilft oft sehr bald.

Anmerkung. — Der Umstand, daß die Warzen sehr oft von selbst und plötzlich wieder verschwinden, hat manchem unschuldigen Volksmittel und lächerlichen sympathetischen Mitteln, Besprechungen, u. s. w., zu Ansehen verholfen.

Waschen, Washing fluids ꝛc. Immer mehr finden Waschmaschinen aller Art Eingang in den Familien und sogenannte Washing fluids ꝛc. — Flüssigkeiten zur schnelleren, leichteren und besseren Reinigung der schmutzigen Wäsche — werden überall in mannigfaltigen Compositionen empfohlen, während zugleich auch von Zeit zu Zeit neue, und wie man gewöhnlich versichert, bessere Seifensorten in dem Handel erscheinen. Trotz der vielen und auch zweckmäßigen Waschmaschinen muß immer noch die Hand der Wäscherin das Meiste thun, aber ihre Arbeit kann ohne Zweifel sehr erleichtert werden, wenn sie versteht die rechten Hülfsmittel zu wählen und in richtiger Weise zu benutzen.

Das beste Wasser zum Waschen ist Regenwasser, wo man dies nicht haben kann, Flußwasser; jedenfalls muß das Wasser so genanntes weiches, d. h. kalk- und eisenfreies sein. Wo man nur hartes Wasser hat, würde man es am Besten für die Wäsche weich machen, wenn man es schon 24—48 Stunden vor dem Waschtage mit Soda, etwa 1 Loth auf einen Eimer Wasser, versetzte, gut umrührte und dann stehen ließe; der Kalk fällt dann zu Boden.

In der Wahl der Seife soll man nicht nach der Billigkeit, sondern nach der Güte gehen und wird gespart, wenn man gute Seife (nicht scharfe Seife) in passenden Stücken schon längere Zeit vorräthig hält. (Vergl. Art. Seife.)

Soda ist ein großes Hülfsmittel, das von Vielen nicht angewendet wird, weil sie das Vorurtheil haben, die Soda zerfresse das Zeug. Die Soda zerfrißt allerdings die Wäsche, wenn man sie entweder, anstatt sie in richtigem Verhältnisse vorher in dem ganzen Waschwasser aufzulösen, nur so in beliebiger Menge, in ganzen Stücken oben auf die Wäsche wirft, oder am Ende nicht gut wieder ausspült, so daß die in den Geweben gebliebene Soda beim Trocknen krystallisirt und so die

Faſern zerreißt. Im Allgemeinen werden auf 100 Pfd. Wäſche 100 Pfd. Waſſer mit 4 Pfund kryſtalliſirter Soda, oder für die ſchmutzigſte Wäſche etwa 5 Pfund gerechnet. In der Waſchanſtalt zu Eiſenach nimmt man für je 100 Pfd. Wäſche 150 Pfd. Waſſer, in welchem vorher 4½ Pfd. kryſtalliſirte Soda aufgelöſt worden (was alſo 3 pCt. ausmacht). Man nehme nicht mehr Soda als nöthig iſt.

Noch beſſer iſt die Anwendung von Lauge aus guter Holzaſche, da dies kohlenſaures Kali nicht ſo leicht kryſtalliſirt.

Als Waſchflüſſigkeiten, durch deren Anwendung das Reinigen der Wäſche in ſchnellerer und leichterer Weiſe möglich wird, ſind mancherlei Zuſammenſetzungen empfohlen worden; wir geben die folgenden, die als bewährt und empfehlenswerth gelten.

1. Man koche ½—1 Pfd dünn geſchnittene Seife in Regen- oder Flußwaſſer, bis zur Auflöſung der Seife, verdünne dieſe Löſung mit etwa 5 Gallonen Waſſer; ſchüttle dann 1 Unze käuflichen Salmiakgeiſt und ½ Unze Terpentinſpiritus für ſich tüchtig zuſammen, bis die Miſchung milchig wird, und rühre ſie dann in die obige Löſung. Die Miſchung muß ſo warm ſein, daß man die Hand nicht darin verbrennt. In dieſe Flüſſigkeit bringt man die ſchmutzige Wäſche und läßt ſie in einem zugedeckten Zuber oder dergl. über Nacht ſtehen. Dann reibe und waſche man ein Stück nach dem andern gut aus, bringe die Wäſche zum Spülen in warmes Waſſer, dann in Blauwaſſer, und trockne und behandle ſie wie gewöhnlich. Sehr ſchmutzige Wäſche kann man vor dem Spülen nochmals mit Seife waſchen. Bei dieſem Verfahren wird die Wäſche ſehr geſchont, ſie braucht nicht ſo heftig gerieben zu werden und wird doch ſehr ſchön und ſauber.

2. Eine andere, ſehr empfohlene Vorſchrift zu einem guten Waſchmittel lautet: 1½ Pfd. Waſchſoda und ¼ Pfd. Borax löſe man durch kochen in 1 Gallone Waſſer auf. Iſt die Miſchung erkaltet, ſo gießt man ½ Theetaſſe voll Ammoniawaſſer (Salmiakgeiſt) dazu und hebt die Flüſſigkeit dann in gut verkorkten Flaſchen auf. Für den Gebrauch nimmt man eine Obertaſſe voll auf jeden Eimer Waſſer.

(Borax allein iſt ein vorzügliches Waſchmittel für die feinſte Wäſche. Man löſt 1 Pfd. Borax in 70 Quart heißem Regenwaſſer auf und weicht darin die Wäſche 5—10 Stunden ein, wäſcht dann mit Seifenwaſſer rein und ſpült in reinem Waſſer. Borax greift die Wäſche nicht an, löſt aber die fettigen und harzigen Unreinigkeiten ebenſo gut wie die Soda.)

In manchen Vorſchriften werden hie und da, um etwas Neues zu liefern, noch allerlei weitere Zuſätze zu dieſen Waſchflüſſigkeitem empfohlen, wie z. B. Campher u. dgl., allein dieſe können keinerlei Nutzen bringen und ſind wenigſtens durchaus überflüſſig.

Das Bleichen der weißen Wäſche zu befördern wird Terpentinöl empfohlen, weil dieſes den Sauerſtoff der Luft in Ozon verwandeln ſoll, welches eine ſtarke bleichende Eigenſchaft hat. Zu dieſem Zwecke ſoll man 1 Theil Terpentinöl mit 3 Theilen ſtarkem Spiritus miſchen; 1 Eßlöffel dieſer Miſchung wird zu 1 Eimer des letzten Spülwaſſers gegoſſen, die Wäſche darin eingeweicht, gut ausgerungen und zum Trocknen an die freie Luft gehängt. Nach dem Trocknen iſt das Zeug gebleicht und riecht nicht nach Terpentin.

In neuerer Zeit hat man vor dem Gebrauche des Terpentins gewarnt, weil man davon ein Mürbewerden der Faser bemerkt haben wollte. Anstatt dessen wendet man das gereinigte Benzin an. Von letzterem gießt man nur 1 Eßlöffel voll in 1 Eimer Wasser und verfährt dann ganz wie bei Terpentin angegeben.

Ganz sauer gewordene Buttermilch wird ebenfalls vielfach als Bleichmittel verwendet.

Gelb gewordene, vergilbte Wäsche wieder vollkommen weiß herzustellen, benutzt man Chlorkalk als das beste Mittel. Man nimmt ½ ja nur ¼ Loth Chlorkalk auf den Eimer Wasser, und weicht in dieser Flüssigkeit die vergilbte Wäsche 24 Stunden lang ein, spült dann in weichem Wasser und wäscht sorgfältig aus.

Wein aus Trauben. Es werden jährlich mehr als zehn Millionen Gallonen ausländische Weine in die Verein. Staaten importirt und Jedermann, der dieselben consumiren hilft, weis aus Erfahrung, wie theuer diese vermeintlich ächten Weine sind. Daß diese ausländischen Weine eigentlich aber außerordentlich wohlfeile Kunstprodukte sind, zu denen der Weinstock, außer dem schönen Namen, nur die Traubenschalen liefert (während durchschnittlich die Kartoffeln die Hauptsache, den eigentlichen Geist hergeben müssen) sehe man aus den Artikeln „Gallisiren", „Petiotisiren", „Traubenzucker", u. s. w.

Die Kunst des Weinmachens ist so einfach, daß sie sich leicht in jedem Hause ausüben läßt; und wer das Weinmachen nicht versteht, möchte man sagen, versteht eigentlich auch nichts vom Weine, wenn er auch viel Wein trinken kann und trinkt. Schon gibt es viele Sorten der amerikanischen Trauben, welche einen ganz guten Wein geben und die man meist billig genug kaufen kann, wenn man nicht selber Reben zieht.

Die Bereitung des Traubenweines und die Behandlung desselben während der Gährung ist im Ganzen dieselbe, wie die Bereitung ꝛc. der Fruchtweine (s. daselbst), so daß man zunächst hienach verfahren kann. Indessen sind folgende weitere Bemerkungen speziell für den Traubenwein noch von praktischer Wichtigkeit.

1. Man mische nicht weiße und rothe Trauben durcheinander, sondern verarbeite je Trauben einer Farbe, wenn auch verschiedene Sorten derselben.

2. Das ursprüngliche Pressen der Trauben (wobei immer viel Saft in den Schalen noch zurückbleibt) ist meist längst bei der Weinfabrikation aufgegeben worden; vielmehr läßt man den Saft von den zerstampften Beeren abfließen und wäscht dann die Trester wiederholt mit frischem Wasser aus, wodurch man auch die letzten Saftheilchen erhält, oder

Man fügt zu den zerstampften Trauben das nöthige Wasser mit dem Zucker und läßt Alles in einer passenden Tonne die erste stürmische Gährung durchmachen. Man zieht dann den gegohrenen Most auf Fässer und kann auf die zurückgebliebenen Schalen noch wiederholt Zuckerwasser gießen, grade wie es die Weinfabrikanten im Auslande zu machen pflegen (s. Petiotisiren).

Der erfahrene Herausgeber des „Grape Culturist" (Husmann) sagt in demselben: „Nach meinen, im letzten Jahre gemachten Erfahrungen, ist es, um guten Wein zu machen, für jede Traubensorte zweckdienlich, sie auf den Trestern vergähren zu lassen, bis der Wein vollständig klar und fertig ist. Alle weinbildenden Ingredienzien, als Säure, Zucker, Gerbestoff ꝛc. werden durch den Gährungsprozeß ausgezogen und die Trester werden vollständig geschmacklos. Man lasse den Wein daher bis zum Dezember auf den Gährbütten, ziehe ihn dann ab und presse die Trester."

3. Die reifsten Trauben geben im Ganzen auch den besten Wein, NB. wenn es sehr edle Trauben mit mildem und angenehmen Aroma sind. Traubensorten dagegen, welche ein so reichliches Aroma haben, daß es unangenehm wird, geben bessern Wein, wenn sie nicht völlig reif sind, weil dann ihr Aroma noch nicht so stark entwickelt ist. Bei dieser letztern Klasse Trauben setze man überdies viel größere Mengen Wasser mit Zucker zu, weil auf diese Weise das Aroma ebenfalls verringert wird.

4. Weniger reife, und selbst sehr saure Trauben überhaupt aber geben immerhin einen sehr guten Wein, wenn man dieselben auch in Amerika ganz genau so behandelt wie es im Auslande geschieht, von dem wir bekanntlich immer guten Wein beziehen, selbst wenn dorten die Trauben nur schlecht und miserabel waren. Man wendet nämlich das Mittel an, welches der gute Dr. Gall lehrte, d. h.: setze so viel Wasser zu, daß man in 1000 Pfund Most nur 5 Pfund Säure (also 5–1000stel) hat und löse zugleich in diesem Wasser so viel reinen Zucker, daß der Most im Ganzen circa 20 und mehr Prozent Zucker enthält, wodurch der künftige Wein 10 pCt. Alkohol bekommt.

5. Wasser- und Zuckerzusatz mache man auf alle Fälle bei der Weinbereitung aus amerikanischen Trauben irgend einer Sorte; für das Wieviel? dieser Zusätze beachte man Folgendes, da eine genaue Berechnung nach chemischer ꝛc. Untersuchung für die Weinbereitung im Haushalte nicht leicht ausführbar ist und dann auch nicht immer ganz genau die gewünschten Resultate gibt:

Man muß um so mehr Zuckerwasser zusetzen, je saurer und unreifer die Trauben sind.

So gibt Husmann an, daß er in 1865 durch Hinzufügung einer Gallone Wasser auf jede Gallone Most und hinreichend Zucker, um die ganze Mischung auf 80 Grad (der Mostwage) zu bringen, aus Trauben (Concord, Catawba, Herbemont), deren natürlicher Most nur von 60 bis 75 Grad reichte, ganz ausgezeichneten Wein erhalten habe. Dies ist ohne Zweifel sehr richtig, da ja die ausländischen Weinfabrikanten viermal so viel Wasser mit miserabelm Traubenzucker verwenden

und einen Wein nach Amerika schicken, der stets für ausgezeichnet gilt, und NB. wenigstens stets ein ausgezeichnetes Geld zu kosten pflegt. Ein verständiger Weintrinker wird daher gewiß nicht stutzen über einen Wein, zu dem wenig Wasser und nur guter reiner Rohrzucker genommen wurde.

Man wende daher getrost noch mehr Wasser an, als Husmann that, und dies um so mehr, wenn die Trauben eine sehr starke Würze haben, und

Löse Zucker in dem Wasser auf, daß es etwa den fünften Theil des Gewichtes des Wassers ausmacht.

Da es sich darum handelt, einen angenehmen und trinkbaren Wein zu erhalten, der nicht zu sauer und nicht zu würzhaft ist, so kann man den etwaigen Mängeln auch später noch abhelfen, d. h. man kann den Wein corrigiren, und wenn man ihn beim ersten Abziehen noch zu sauer findet, dann noch die nöthige Menge Zuckerwasser zusetzen.

Je nach der verschiedenen Behandlung 2c. wird man verschiedene, wenn auch gute, Weine erhalten, und es ist daher räthlich, um das Wesen der Weinbildung besser kennen zu lernen, verschiedene Wege einzuschlagen. Es möchte daher rathsam sein, dem obigen Rathe Husmann's: „Alle Traubensorten auf den Trestern vollständig ausgähren zu lassen u. s. w." nicht zu folgen, vielmehr ist zu empfehlen:

Die zerquetschten Trauben mit Wasser auszuziehen und hinlänglich Zucker zuzusetzen (circa 20 pCt.) und diesen Most für sich gähren zu lassen; dann aber

Die Trester mit Wasser, zu dem man circa 20 pCt. Zucker gesetzt hat, aufs Neue aufgießen und so zu „Petiotisiren".

Man richtet sich zu diesem Zwecke ein passendes Faß ein, das man aufrecht stellt; in kleiner Entfernung vom untern Boden bringt man einen zweiten, s. g. Senkboden an, der siebartig mit Löchern durchbohrt ist, so daß aus dem Zwischenraume zwischen den beiden Böden später der Wein abgezapft werden kann; der obere Boden muß dann aber so verschlossen werden, daß die Luft keinen Zutritt haben kann; für das Entweichen der Kohlensäure aber bringt man vermittelst eines Korkes eine Blech- oder Glasröhre in diesem Boden an, deren gebogenes Ende die Kohlensäure aus dem Innern des Fasses in ein Gefäß mit Wasser leitet.

Für rothen Wein bringt man mehrere solcher mit Löchern durchbohrte Boden ein, zwischen welchen man gleichmäßig die zerquetschten Trauben oder Traubenschalen vertheilt, wodurch die Gährung gleichmäßiger wird.

Diese letztere Einrichtung des Fasses mit mehreren Böden kann man auch sehr zweckmäßig als „Most-Extractor" benutzen, d. h. um von den zerquetschten Trauben, die man in Portionen in die verschiedenen Fächer bringt, erst den Saft abfließen zu lassen, dann aber mit Wasser, das man in kleinen Mengen aufgießt, die noch zurückgebliebnen werthvollen Bestandtheile auszuziehen.

So kann man ganz verschiedene Weine aus denselben Trauben herstellen; je nachdem man mehr oder weniger, stär-

leres oder schwächeres Zuckerwasser zusetzt, früher oder später von den Schalen abzieht u. s. w.; aber NB. das Wasser, was man bei der Weinbereitung mit Zucker ꝛc. selber zusetzt, ist bei weitem billiger, als was vom Auslande importirt, erst durch das Zollhaus gehen muß.

Sollte man außerordentlich gute und reife, ganz vorzügliche Trauben haben und macht dann daraus, zunächst ohne allen Zusatz, einen Wein, so würde man einen Naturwein erhalten, wie er vielleicht auch in Deutschland zuweilen noch gemacht wird, unter dem Namen Cabinet-Wein für gekrönte Häupter u. dergl., aber wie er nie und nimmer in den Handel kommt.

Behandlung des Weines im Keller. Außer dem schon im Artikel „Fruchtweine“ (s. daselbst) Angegebenen, verdient hier Folgendes noch besondere Berücksichtigung.

1. Reinlichkeit ist das erste Prinzip. Nicht blos sind Gefäße, Fässer — kurz Alles, was mit dem Weine in Berührung kommt — im saubersten Zustande zu halten, sondern auch die Trauben selber sind von allem Schmutze, namentlich anhängender Erde u. s. w. sorgfältig zu reinigen. Ebenso sind, soweit als thunlich, die Kämme der Trauben zu entfernen, da sie dem Weine meistens nur einen widerlichen Geschmack mittheilen. Weitverbreitet ist die Meinung, daß der Wein in der Gährung sich reinige; allein das Gegentheil ist vielmehr wahr: alles Fremdartige was dem Moste irgendwie beigemischt wird, theilt sich durch die Gährung dem Weine selber bleibend mit. (Viele Californische Weine z. B. haben Aroma und Geschmack von verschimmelten und verdorbenen Fässern, was begreiflicher Weise keineswegs das natürliche Bouquet Californischer Weine ist.)

Der Keller ist ebenso im aller reinsten Zustande zu halten; er muß trocken sein und luftig; jede Spur von Schimmelbildung ist in demselben auf das sorgfältigste fernzuhalten, weil der Schimmel eine Pflanze ist, deren zahllose (nur mit dem Mikroskope sichtbaren) Samen, welche in der Luft schweben, auf mannigfaltige Weise so sehr leicht in den Wein gelangen und durch ihr Weitervegetiren denselben verderben können.

2. Die Temperatur, in welcher der Most gährt, ist von der größten Wichtigkeit für die Beschaffenheit des künftigen Weines. Husmann sagt in Bezug hierauf: „Die Gährung muß rasch und gründlich geschehen und der Gährungsraum ist in einer gleichmäßigen Temperatur von 65—70° F. zu halten. Ist der Raum nicht warm genug, so mag durch Heizen nachgeholfen werden. Kalte Keller sind den jungen Weinen nicht zuträglich, indem sie die Gährung zurückhalten und dadurch manche Ungelegenheit verursachen. Nach 3 Monaten muß der Wein vollständig klar und sämmtlicher Zucker in Alkohol verwandelt sein.“ — Dagegen sagt Dr. Neubauer: „Nach allen bis jetzt vorliegenden Erfahrungen ist beim Moste die Temperatur so zu reguliren, daß die Gährung eine Untergährung bleibt; die Weine werden reicher an Bouquet und zeichnen sich durch größere Haltbarkeit aus.“ — (Nun kann man aber dem Most nur die Untergährung machen lassen, wenn man die Temperatur beständig unter 60° F. hält; steigt die Temperatur darüber hinaus, so geht der Most in die raschere und stürmische

Obergährung über.) Bei dieser Meinungsverschiedenheit ist es im Ganzen räthlich: keine höhere Temperatur als gewöhnliche Zimmerwärme für irgend einen Most in Anwendung zu bringen; für leichtern, zuckerärmern Most ist eher eine niedere Temperatur zweckmäßig; zu sorgen aber hat man in allen Fällen, daß die Temperatur so viel als möglich gleichmäßig bleibt und die Gährung nicht vor ihrer Vollendung durch Abkühlung des Mostes ins Stocken kommt.

Nach beendigter Hauptgährung ist für den jungen Wein eine niedrige Temperatur am zweckmäßigsten.

3. Abziehen von der Hefe auf ein reines (nicht geschwefeltes) Faß soll man den jungen Wein so oft als möglich; einmal: um den Wein von den schon ausgeschiedenen Produkten der Gährung zu befreien, wie Hefe ꝛc., deren weiteres Verbleiben im Wein, ohne irgendwie zu nützen, leicht in mehrfacher Weise schädlich werden kann;

Dann aber zieht man den Jungwein recht oft ab, um denselben auf diese Weise wiederholt mit dem Sauerstoffe der Luft in Berührung zu bringen, wodurch die Reife und Güte des Weines ganz besonders befördert wird. (Mehr über die wichtige Wirkung, welche der Sauerstoff auf den Wein übt, sehe man weiter unten in dem Abschnitte über „Lüften des Weines".)

Bei dem ersten Abziehen — was man vornimmt sobald der Wein nach der Hauptgährung klar geworden — kann man, wenn nöthig, Zusätze machen, um den Wein zu verbessern. Findet man z. B. den Wein zu sauer, so setze man die nöthige Portion Zuckerwasser zu; an einer kleinen Probe, die man mit Wasser verdünnt u. s. w., kann man bestimmen, wieviel im Ganzen man etwa zuzusetzen hat. Man fürchte nicht, daß man durch einen solchen nachträglichen Zusatz dem Weine etwa schade; im Gegentheil ist er demselben von großem Nutzen; durch den Zuckerzusatz entsteht nämlich aufs neue eine stärkere Gährung, die im Weine noch vorhandenen Eiweißkörper werden in kurzer Zeit als Hefe ausgeschieden und der Wein wird so schneller fertig, als ohne diesen Zusatz der Fall gewesen wäre.

Aus diesem Grunde empfiehlt daher auch Mohr einen Zuckerzusatz von 1—2 pCt. im nächstfolgenden Frühjahr zu machen, um durch die erneuerte Gährung die letzten Hefenstoffe aus dem Weine abzuscheiden.*)

Durchschnittlich zieht man den jungen Wein im ersten Jahre dreimal von seiner Hefe; später nur zweimal im Jahre.

---

*) Sehr treffend erklärt Neubauer die größere Haltbarkeit der Kunstweine aus einem größern Zuckerzusatz ꝛc. wie folgt: „Die eiweißartigen Körper des Mostes, aus welchen sich der Inhalt der Hefenzellen herausbildet, werden zum Theil mit diesen ausgeschieden, freilich nie ganz; es richtet sich dies nach der Menge, in welcher sie im Verhältniß zum Zucker vorhanden waren, sowie nach der Quantität des bei der Gährung entstandenen Alkohols. Hier muß ich hervorheben, daß die in dem Weine zurückbleibenden eiweißartigen Stoffe demselben unter Umständen gefährlich werden können, denn einer jeden Pilzentwickelung, wozu auch der allbekannte Kahm gehört, sind sie günstig; dasselbe gilt von vielen andern Weinkrankheiten, die ebenfalls durch kleine Pflanzenkeime eingeleitet und verursacht werden. In den petiotisirten Weinen, wo die ursprünglich im Moste vorhandenen Eiweißkörper große Mengen von zugesetztem Zucker zu vergähren haben, bleiben nur sehr geringe Mengen derselben im fertigen Weine zurück, und sicherlich ist die große Haltbarkeit dieser Kunstweine, die von Allen gerühmt wird, hauptsächlich auf diesen Umstand zurückzuführen." — Darum gehe man hin und thue desgleichen, d. h., setze auch zu dem amerikanischen Traubensafte viel Wasser und Zucker, und mache so auch guten Wein!

4. Das Lüften des Weines. Seit Pasteur in neuester Zeit zu beweisen suchte: daß der Zutritt der Luft zum Weine nothwendig sei; ja daß lediglich durch die Einwirkung des Sauerstoffs die Entwickelung des Weines überhaupt möglich werde, — schließt man den Wein nicht mehr so sorgfältig, wie ehedem, von der Berührung der Luft ab, sondern schafft vielmehr noch auf mannichfaltige Weise der Luft einen freien Zutritt zum Weine, und zwar mit dem besten Erfolge.

Lüften des Mostes. Schon seit vielen Jahren wurde in Lothringen der s. g. Schaufelwein bereitet, der sich immer durch Güte und Haltbarkeit auszeichnete. Es werden dort die reifen Trauben auf einer Mühle zerquetscht und dann in einer starken Weinbütte 48 Stunden lang durch große eiserne Schaufeln tüchtig umgerührt oder durch große Stampfen (wie beim Buttern) durcheinander gearbeitet. Der dann ruhig hingestellte Most geht schnell in stürmische Gährung über, so daß schon nach 12 Stunden die Trebern auf der Oberfläche schwimmen, wo man dann den Most zur Vollendung der Gährung in Fässer zapft. Seitdem lüftet man den Most auf mannichfaltige Weise; sehr gebräuchlich ist das von Heureuse in Californien eingeführte Verfahren. Hiernach wird durch einen Blasebalg oder eine Pumpe die Luft in die untern Schichten des Mostes getrieben, wo sie in den siebförmig durchlöcherten Röhren ausströmt; dies geschieht längere Zeit und tüchtig vor Eintritt der Gährung, während man den Prozeß im Verlauf der Gährung noch einige Male des Tages für kurze Zeit leicht wiederholt. Die Temperatur des Mostes und Gährlokals soll hierbei im Anfang nicht unter 70° Fahrenheit sein, und es tritt dann die Gährung schnell ein, verläuft rasch und vollständig und liefert einen Wein, der in wenig Monaten reif und wie ein alter Wein ist, ohne der Nachgährung und Weinkrankheit ausgesetzt zu sein. Je zuckerhaltiger der Most ist, desto höher kann und soll bei diesem Verfahren die Temperatur sein. Diese Mostlüftung ist jedenfalls zu empfehlen, selbst wo Weine (auch Fruchtweine) nur im kleinsten Maßstabe bereitet werden.

Lüften des Weines. Eine Lüftung des Weines hat schon von jeher stattgefunden, wenn man auch erst heute das Wesen derselben begriffen hat. Beim Abziehen des Weines kam derselbe jedesmal mit der Luft in Berührung, auf der Oberfläche des Weines war stets Luft und in dem Grade, als der Wein durch das Holz der Fässer verdunstete, fand der Sauerstoff der Luft in umgekehrter Richtung durch die Poren der Faßdauben Zutritt zu dem Weine im Fasse. Aber die Einwirkung der Luft — die Oxydationsprozesse — waren auf diese Weise nur sehr beschränkte; es dauerte so Jahre, ehe der Wein reif und fertig war.

Schon Sömmering fand: daß Wein in einem mit einer Thierblase fest verbundenem Gefäße sich in wenig Monaten so veredelte, wie dies in Fässern erst in mehreren Jahren der Fall war (weil hier die Luft ungehindert Zutritt fand). Jetzt, wo man die Wichtigkeit der Einwirkung des Sauerstoffs auf den Wein besser erkannt hat, sucht man diese auf mannichfaltige Weise zu befördern. Sehr viel Anwendung findet deshalb der von Mohr empfohlene „Baumwollenspund": Ein das Spundloch genau schließender Kork wird durchbohrt und mit einer sechs

Zoll langen Glasröhre versehen, die dicht mit Baumwolle angefüllt ist. Durch diese Baumwolle kann der Sauerstoff der Luft beständig zu dem Wein im Fasse gelangen, während alle Schimmel- und Pilzkeime der Luft in der Baumwolle zurückgehalten werden.

Indessen sagt in Bezug auf diese Methode Neubauer: „Kühle Kellertemperatur ist hierzu allerdings erforderlich; so lange der Wein noch gährt, oder noch Gährwärme hat, halte man die Luft sorgfältig ab; es könnte in diesem Falle leicht Essigbildung eintreten; sobald aber Gährwärme des Weines und die Sommertemperatur der Keller verschwunden ist, versuche man bei kleinen Mengen den Baumwollenspund anzuwenden u. s. w."

Schon Dr. Gall empfahl, den jungen Wein nicht blos wiederholt abzuziehen, sondern ihn bei dieser Gelegenheit auch noch durch eine Brause mit vielen kleinen Löchern (wie bei einer Gießkanne) fließen zu lassen, so daß er in vielen dünnen Strahlen recht innig mit dem Sauerstoff in Berührung komme, blos zu dem Zwecke, um so die überschüssigen Eiweißkörper durch Einwirkung des Sauerstoffs zur Ausscheidung zu bringen.

In kleinen Fässern wird aus demselben Grunde der Wein schneller reif und fertig, als in großen.

Um also erfahrungsmäßig die sehr nothwendigen, aber dabei sehr gefährlichen Eiweißbestandtheile des Mostes auf eine gute Manier und mit Nutzen aus dem Weine loszuwerden, sind, wie wir gesehen haben, folgendes richtige Mittel:

Verdünnen des Mostes mit Zuckerwasser (wo es irgend wie paßt), wodurch schon die Quantität dieser Eiweißstoffe verringert wird.

Richtige Leitung der Gährung, in welcher diese Stoffe als Hefe abgeschieden werden.

Zweckmäßige Zuleitung des Sauerstoffes der Luft schon zum Moste, ebenso zum Weine, durch wiederholtes Abziehen (auf kleinere Fässer) wenigstens, wenn man den Baumwollenspund richtig anzuwenden sich nicht getraut.

5. Erhitzen des Weins. Um den fertigen Wein haltbar zu machen, d. h. um die letzten Theilchen Eiweißstoffe, die nach der Gährung ꝛc. immer noch in demselben etwa vorhanden sind, sicher unschädlich zu machen und die Keimkraft irgend welcher vegetationsfähiger Keime im Weine zu vernichten, schlug Pasteur das Erhitzen des fertigen Weines vor, und die Erfahrung hat bereits bewiesen, daß die Weine durch Erhitzen nicht blos haltbarer, sondern auch edler werden. Schon wird dieses Verfahren im Großen durch zweckmäßige Apparate vielseitig mit dem besten Erfolg ausgeführt.

Das Erhitzen des Weines beruht auf demselben Prinzipe, wie das Conserviren der Früchte ꝛc. nach Appert's Methode (s. „Einmachen"). Wer einen Versuch im Kleinen machen will, verfahre danach, d. h. man lege eine Lage Stroh auf den Boden eines Kessels und auf diese die wohlverstopften und gut zugebundenen Flaschen, fülle dann den Kessel mit Wasser, erhitze bis zu 48° R. und erhalte diese Temperatur etwa ½ Stunde, worauf man die Flaschen nach einigem Abkühlen in den Keller legt.

6. Schönen des Weines. Will sich ein Wein bei längerem Lagern nicht von selber klären, bleibt er vielmehr trübe oder wolkig ꝛc., so sucht man ihn gewöhnlich durch gewisse Zusätze künstlich zu klären oder schönen. Viele glauben durch das Schönen den Wein überhaupt zu verbessern, was aber ein großer Irrthum ist; ein richtig bereiteter Wein wird ganz von selber klar und auch haltbar, deshalb schöne man nur, wo es durchaus nöthig ist. Das beste Mittel dazu ist die Hausenblase; 1 Loth derselben reicht für 8—12 Ohm Wein hin (nach Neubauer). Die Hausenblase wird zu dem Zwecke erst in Wasser aufgequellt und in frischem Wasser wiederholt gewaschen und schließlich dann in Wein aufgelöst; diese Auflösung wird vor der Anwendung noch weiter mit Wein verdünnt, ehe man sie zu dem zu schönenden Weine gießt. Neubauer bemerkt zu diesem Schönen: „In allen Fällen aber wird es zweckmäßig sein, den Weinen vor dem Zusatz des Schönungsmittels ebenso viel Tannin in Lösung zuzugeben, als man von ersterm in trocknem Zustande gerechnet, für nothwendig hält."

Wein aus Weinhefen. In der Hefe des fertigen Weines befinden sich noch eine Menge Stoffe, die zu weiterer Weinbereitung nutzbar gemacht werden können, wenn man mit Zuckerwasser von 18 — 20 Prozent auffüllt und dieses wie Most vergähren läßt. Setzt man etwas vorher eingeweichte Rosinen zu, so erhält man einen angenehmen Wein; fehlt es an Säure, so setzt man etwas Weinsteinsäure zu, und will man ein einfaches angenehmes Aroma, so fügt man sehr wenig Hollunderblüthen zu.

In derselben Weise kann man auch aus der Hefe von irgend welchen „Fruchtweinen" ganz gute Nachweine bereiten.

Weingeist, s. Alkohol.

Whiskey. In den Vereinigten Staaten werden durchschnittlich jährlich 60 Millionen Gallonen Whiskey consumirt, d. h. zumeist getrunken, und zwar meist nicht unter dem gemeinen Namen „ordinärer Whiskey" (wie z. B. in Deutschland der „ordinäre Schnapps" i. e. Fusel verzehrt wird), sondern meist unter den wahrhaft hübsch, ja poetisch klingenden Namen: Old Rye-, Bourbon-, Monongahela-, Irisch- und Scotch-Whiskey u. s. w. — Wie diese uramerikanischen, classisch-renommirten Getränke präparirt werden ergibt sich aus folgenden (indessen noch der bessern Sorte angehörenden) Vorschriften.

1. Rye-Whiskey. Um dem gewöhnlichen Whiskey den Geschmack des Nordhäuser Kornbranntweins zu geben, wird er mit Kornäther, dem ächten Fuselöl, versetzt mit Zufügung von etwas Essigäther und Zimmt. — Honigwaben, mit verdünntem Alkohol digerirt, sollen gute Essenz für Rye-Whiskey geben.

2. Bourbon-Whiskey. Auf 40 Gallonen Whiskey ½ Unze Rumessenz, 2 Unzen Essigäther, 2 Unzen Vanilletinctur und 2 Unzen Veilchenwurzeltinctur, einige Tropfen Nelkenöl und etwas Fuselöl.

3. Monongahela. Auf 40 Gallonen Whiskey zugesetzt Essigäther 2 Unzen, Buttersäureäther 1 Unze, Veilchenwurzeltinctur 8 Unz. und etwas Fuselöl. — Auszug von Johannisbrod mit verdünntem

Alkohol wird besonders zu dieser Sorte verwendet. — Getrocknete Pfirsiche (besonders erst in der Pfanne geröstet ohne zu verbrennen) mit verdünntem Alkohol ausgezogen, werden ganz besonders für die beiden letzten Sorten benützt.

4. Irisch- und Scotch-Whiskey. Auf 40 Gallonen W. wird zugesetzt 1 Unze Essigsäure, ½ Unze Essigäther, 60 Tropfen Kreosot (das erst in 1 Pint Alkohol gelöst wird), 2 Quart Zuckersyrup oder Honig und dann eine kleine Quantität ächter Original Whiskey der betreffenden Sorte.

Um die Whiskeysorten zu verbessern werden noch besonders benutzt: Birnenöl (oder Aether) in geringem Zusatz.

Glycerin, 1 Pfund aufs Faß, um Alter, Weichheit und Perlen zu geben.

Thee-Aufguß (grüner oder schwarzer), und viele andere Dinge.

Wichse, s. Schuhwichse.

Wollene Stoffe auf Verfälschungen untersuchen.

1. Man fädelt eine kleine Probe der Länge und Breite nach auf und verbrennt die Fäden einzeln am Lichte. Leinen-, Hanf- und Baumwollenfäden verbrennen mit heller Flamme, während die Wollenfäden schlecht brennen und an der Spitze eine kleine, schwammige Kohle bilden.

2. Man tauche die Gewebe in eine Lösung von Zinnchlorid, die bis auf 60—70° erwärmt worden ist. Baumwolle und Leinen werden dadurch schwarz gefärbt, während Wolle und Seide unverändert bleiben.

3. In Pikrinsäure getaucht, sollen sich die Wollenfäden färben, während Fäden der Baumwolle und andern Vegetabilien farblos bleiben; zuverlässiger soll aber folgende Probe sein:

4. Man löse ein wenig Fuchsin in etwa 2 Loth Wasser durch Kochen auf und setzt dann, immer kochend, tropfenweise Kali- oder Natronlauge zu, bis die Flüssigkeit farblos erscheint, worauf man dieselbe von dem flockigen Niederschlage durch Löschpapier abseiht. Taucht man dann in diese klare heiße Flüssigkeit die Probe eines Gewebes oder Garnes einige Sekunden, so bleibt sie ganz farblos. Man wirft sie nun in ein Gefäß mit kaltem Wasser und wäscht sie aus, worauf die Wolle sich roth färbt, ohne daß die Baumwolle die geringste Färbung annimmt. So kann man sogar die Wollen- und Baumwollenfäden durch Zählen bestimmen.

Wunden und Quetschungen. Leichtere Fälle der Art verlangen nur sehr Wenig; aber nur sehr selten wird dies Wenige von Solchen, die sich selber helfen wollen, recht gethan. In der Regel soll eine besondere Tinctur, Salbe, Balsam, Branntwein, Essig, Arnika u. s. w., ja das Besprechen und viele andere theils alberne oder überflüssige, theils sogar schädliche Dinge, helfen und heilen. In allen derartigen Fällen (wenn sie nicht so gefährlicher Art sind, daß sie chirurgische Hülfe verlangen) ist zunächst das einfachste und beste Mittel das kalte Wasser. Hat man mit kaltem Wasser die Wunde gereinigt, wodurch auch in der Regel kleinere Blutungen aufhören, so sucht man zunächst mit erwärmten Heftpflasterstreifen die Wundränder (nach-

dem man sie erst gut abgetrocknet hat) in ihre frühere natürliche Lage zusammenzuziehen, wodurch die Wunde geschlossen und zugleich auch bedeckt ist; nur selten ist noch eine weitere, nicht zu feste Umwickelung mit einer leinenen Binde nöthig. Wo es an Heftpflaster fehlt, suche man mit einer passenden Binde die Wundränder zusammenzuhalten.

Weitere kalte Umschläge durch Compressen auf die Wunde sind zweckmäßig, so lange man Schmerz und Hitze empfindet, indem durch dieselben am besten eine Entzündung verhindert wird. Diese einfache Behandlung wird die meisten kleinen Wunden in kurzer Zeit zum heilen bringen; erst wo Eiterung auftritt, verbinde man mit einer passenden Salbe.

Quetschungen bedecke man mit Kaltwasser-Compressen, die man erneuert, so oft sie warm werden, und zwar so lange, als man Schmerz und Hitze empfindet.

Wurst. 1. Bratwurst. Man nehme ½ fettes und ½ mageres Schweinefleisch und hacke es gut. Auf 12 Pfund Fleisch nehme man 12 Eßlöffel feines Salz, 9 Eßlöffel (oder weniger) fein gepulverte Salbei, 6 Eßlöffel Pfeffer. Ebenso kann man etwas Bohnenkraut hinzufügen.

Bologner „Sausage". 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Pfd. Schinken und 1 Pfd. Rind- und Kalbfleisch (gemischt oder eines von beiden) werden gut zerhackt, eine kleine handvoll trockne Salbeiblätter mit ein wenig andern Kräutern in Pulver dazu gemengt und das Gemisch mit Salz und Pfeffer ziemlich stark gewürzt. Die daraus bereiteten Würste werden in Wasser 1 Stunde, bis sie weich sind, gekocht; damit sie nicht platzen, werden sie mit einer Nadel eingestochen.

2. Cervelatwurst. 6 Theile mageres Schweinefleisch mit 1 Theil fettem gut gehackt und gemischt. Auf 12 Pfd. Fleisch 12 Loth Salz, 4 Loth grob gestoßenen Pfeffer, ½ Loth Salpeter und ½ Obertasse voll Rum oder Rothwein, oder auch Wasser. Man fülle die Masse fest in Därme, hänge die Würste 2—3 Wochen in schwachen, luftigen Rauch und bewahre sie später an einem trockenen, luftigen Orte.

Cervelatwurst mit Rindfleisch. Gutes mageres Rindfleisch, mageres Schweinefleisch und frischer Speck zu gleichen Theilen. Den Speck hackt man entweder mit dem übrigen Fleisch, oder schneidet ihn in kleine Würfel und mischt diese zu dem übrigen sehr fein gehackten Fleische.

3. Gänsefleischwurst. Das magere Fleisch einer Gans wird sehr fein gehackt, ebenso ½ Pfd. frischer Speck, thut etwas Salz, 1 Messerspitze Salpeter, etwas Muskatnuß, grob gestoßenen Pfeffer, Thymian (feingeschnittene Citronenschale) zu der Mischung und füllt sie fest in einen weiten Darm. Den nächsten Tag hängt man die Würste in den Rauch, läßt sie aber nur gelb räuchern.

4. Hammelfleischwurst mit Austern. Man hackt von einer gebratenen oder gekochten Hammelkeule 1 Pfd. Fleisch, das noch am rohesten ist, sehr fein mit 6 Unzen Rindsfett, etwas Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und Muskatnuß, einige Kräuter, 2 Anchovis und 1 Pint Austern. Diese sehr fein gehackte Masse mischt man gut mit ½ Pfund geriebenem Brot, 2 Eiern (die erst gut geschlagen werden) und etwas

Anchovissaft, rollt dann daraus kleine Würstchen, oder auch kleine runde Klöße, und brät dieselben in der Pfanne.

5. Kalbfleischwurst. 2 Pfd. mageres Kalbfleisch mit 1 Pfd. fetten Schweinefleisch (frisch oder auch gesalzen) zusammengehackt, mit Salz, Pfeffer und Kräutern wie bei den vorigen oder nach Belieben gemischt, gibt Würste, die von Vielen den Würsten aus bloßem Schweinefleisch vorgezogen werden.

6. Nürnberger Würstchen. 1 Pfd. fettes Schweinefleisch mit ebenso viel gutem Kalbfleisch werden gut verhackt, 2 Stücke Weißbrod mit warmer Milch getränkt, und nach dem Erkalten gut verrührt, werden unter die Fleischmasse gemischt und mit Salz, Pfeffer, Cardamomen und Nelken gewürzt. Diese Masse wird dann in feine Schweinsdärme gefüllt und als kleine Würstchen abgebunden, welche in Butter gebraten werden. Natürlich kann man diese Würstchen nicht lange aufbewahren.

3.

Zahnpflege. 1. Man sorge für seine Gesundheit im Allgemeinen, insbesondere aber für einen guten Magen, da die Zahnverderbniß in sehr vielen Fällen (wie auch sehr oft die Zahnschmerzen) ihre Hauptursache in schlechter Verdauung hat.

2. Man vermeide Alles, was die Zähne verderben kann, wie z. B. plötzlichen Wechsel von heißen und kalten Speisen und Getränken; eben so das Zerbeißen harter Gegenstände, wodurch die glasartige Schmelzmasse der Zähne sehr leicht Risse und Sprünge bekommen kann.

3. Man vermeide aus demselben Grunde ganz besonders alle ätzenden und scharfen Zahnmittel, wie Säuren (Weinsteinsäure, Salzsäure ꝛc.), Tabacksasche, Bimssteinpulver u. drgl. Mittel, die immer noch oft sehr verkehrter Weise zum Blankputzen der Zähne verwendet werden.

4. Man reinige Mund und Zähne täglich wiederholt (namentlich nach den Mahlzeiten), weil zurückgebliebene Speisereste durch ihre Säurung und Zersetzung zwischen den Zähnen ganz besonders das Verderben derselben herbeiführen und befördern; vermeide aber im Allgemeinen die käuflichen Zahnmittel jeder Art, weil diese sehr häufig grade schädliche Stoffe enthalten, und benutze deshalb nur selbstbereitete Zahnmittel, die um so besser sind, je einfacher sie sind.

5. Bei gesundem Zahnfleisch und Zähnen brauche man für gewöhnlich, täglich wiederholt, nur reines, lauwarmes Wasser und eine nicht zu harte Zahnbürste, mit welcher man nicht zu stark in die Quere bürste (wodurch das Zahnfleisch gelockert werden könnte), vielmehr die Zähne der Länge nach, jedesmal vom Zahnfleische nach der Krone hin, gut abreibe, namentlich aber auch auf der hintern Fläche der Zähne, wo sich der Speichelstein (der feste Niederschlag aus dem Speichel, den man fälschlich oft Weinstein nennt) am ehesten ansetzt.

Mundwässer. Ein gelegentlicher Zusatz von Eau de Cologne, Cognac oder Rum u. dgl. zum Wasser für das Mund- und Zahnreinigen ist zu empfehlen; derartige Spirituosen indessen unverdünnt, mehr-

mals täglich (wie Manche anrathen) zu diesem Zwecke anzuwenden, kann ohne Zweifel nur nachtheilig sein. — Als ein vorzügliches Mundwasser gilt das folgende:

Man löst 1 Th. übermangansaures Kali in 16 Th. destillirtem Wasser durch Umschütteln in einem vollkommen reinen, mit Glasstöpsel verwahrten Glase. Von dieser Lösung (die an einem dunkeln und kühlen Orte aufzubewahren ist) mischt man jedesmal 5 bis 10 Tropfen zu ½ Glase lauwarmen, oder besser kaltem Wasser, mit welchem man täglich, selbst mehrmals, den Mund ausspülen kann. Dies Mittel paßt besonders bei schadhaften Zähnen, hebt oft selbst heftige Zahnschmerzen und ist unschädlich.

Zahnpulver. 1. Weiß. Feinste geschlämmte Kreide 5 Th., Kalmuswurzelpulver 1 Theil ist nach Dr. W. Suerson das beste Zahnpulver. (Man kann zu der Schlemmkreide auch 1–6tel Veilchenwurzelpulver, 1–12tel Kampfer und sehr wenig ätherisches Oel setzen.)

2. Roth. Die schöne rothe Farbe der käuflichen Zahnpulver wird gewöhnlich durch Zusatz von Carmin (Cochenille) zu weißem Pulver bewirkt. Ein gutes unschädliches, wenn auch etwas braunrothes, Pulver der Art bereitet man aus 1 Loth rothem Sandelholz und ½ Loth Chinarindepulver mit 2 Tr. Nelken- und Bergamottöl. (Das oft erwähnte Hufeland'sche Zahnpulver enthält zu dieser Mischung noch ½ Loth Alaun, was gar nicht zu empfehlen ist.)

3. Schwarz. 4 Loth Lindenkohle, 1 Loth Chinarinde, 2 Loth Salbeikraut mit 5—8 Tropfen Nelken- oder Pfefferminzöl; oder Lindenkohle, Salbei und Kalmus zu gleichen Theilen.

Zahn-Seifen und Pasten 2c. Jede reine Seife, besonders also die venetianische oder marseiller Seife eignen sich sehr gut als Zahnreinigungsmittel, doch ist der fortgesetzte Gebrauch derselben nicht zu empfehlen. Die käuflichen Seifen und Pasten enthalten in der Regel noch ätzende oder starkscheuernde Mittel, weshalb sie zu meiden sind. Eine gute Composition ist folgende:

Man schmelze 8 Th. marseiller Seife feingeschabt, mit etwas Rosenwasser im Wasserbade, mische dazu 8 Th. Austerschaalenpulver, 4 Th. Veilchenwurzelpulver, 1 Th. Catechu, ein wenig Rosenöl (oder beliebig anderes) und fülle die Masse vor dem Erstarren in passende Büchsen. Man kann die Masse auch durch etwas Carmin schön roth färben.

Zahnkitt. Um einen hohlen Zahn auszufüllen, legt man ein passendes Stückchen Guttapercha in kochendes Wasser, wonach man es mit den Fingern kneten und in die gereinigte Zahnhöhle bringen kann.

Besser und dauerhafter wird dieser Kitt, wenn man 1 Loth Guttapercha im Wasserbade erweicht und dann ½ Otch. Catechu und ½ Otch. Tannin und 1 Tropfen Nelkenöl auf das innigste dazukuetet. Man erwärmt dann die Masse an einer Spiritusflamme und bringt sie noch heiß in den Zahn.

„Zeit ist Geld", hat Franklin gesagt, und dieser Ausspruch wird oft als große Weisheit citirt, während er doch eigentlich nichts weniger als weise ist. Zeit ist nicht Geld; — Zeit ist Leben, und unser

bischen Leben kann bald dahin sein und wir haben dann keine Zeit mehr. Darum sollten wir wohl am allerwenigsten solche Narren sein, unsere Zeit damit hinzubringen, soviel als möglich Geld zu erwerben, das uns nach dem Tode nichts mehr nützen kann. Das wahre Kapital, nach welchem wir im Leben streben sollten, ist das Leben selber; — das Leben zu genießen, so daß der Genuß das Leben verlängert, das ist am Ende der richtige Zeitvertreib des Lebens.

Zuckergebäck, Honigkuchen, Mandelgebäck u. s. w.

Anisbrödchen (Küchlein), s. Art. Anis.

Aehnliche Küchelchen kann man auch mit anderm Gewürz, wie Zimmt ꝛc. dgl. bereiten, oder Vanille, von der man etwas gut mit Zucker zerreibt und der Masse zusetzt.

Man mache indessen für derartige Brödchen den Teig nicht zu steif, damit die Kuchen nach einigem Stehen vor dem Backen ganz leicht auseinanderfließen und eine glatte Oberfläche erhalten. Gebacken kann man dieselben noch mit einem Zuckereis (oder Chokolade) glaciren (s. das.)

Lebkuchen, braune (Basler). Man kocht 1 Pfd. Honig und 1 Pfd. Zucker zusammen, unter Umrühren; setzt ½ Pfd. grob oder fein geschnittene Mandeln zu und läßt noch etwa 5 Minuten länger kochen; nimmt dann die Pfanne vom Feuer und setzt zu 2 Loth Citronat, 2 Loth Orangenschalen, feingeschnitten, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Loth Zimmt, ½ Loth gestoßene Muskatnuß, ½ Loth Nelken (und Cardamomen nach Belieben), rührt 4 Eßlöffel Cognac mit dazu und wirkt ¾—1 Pfd. Mehl hinein. Man rollt dann die Masse (noch heiß) aus und macht daraus beliebig geformte Kuchen.

Leb- oder Pfefferkuchen (Nürnberger). Man verfährt wie bei den vorigen, setzt außer den Gewürzen noch etwas Sternanis, Ingwer und ein wenig schwarzen Pfeffer zu. Ist Alles gut gerührt, fügt man so viel Mehl zu, daß ein steifer Teig entsteht, den man ausrollt, in Formen drückt oder in längliche Vierecke schneidet und auf Papier oder Blechen bäckt. Sowie die Kuchen aus den Ofen kommen, werden sie mit dünnem Honigwasser bestrichen; auch kann man die Oberfläche glaciren. — Zu geringeren Sorten Lebkuchen kann man auch Syrup (Molasses) mit gleichen oder viel geringern Proportionen Honig verwenden und Gewürz u. s. w. nach Belieben zusetzen.

Weiße Lebkuchen. Man quirle 4 Eier in einer Schüssel, rühre darein 1 Pfd. Zucker, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, die Schale einer halben Citrone, Alles feingeschnitten, 4 Loth oder mehr in Würfel geschnittene oder grob oder fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken. Wenn der Teig tüchtig geschlagen und dick gerührt ist, mengt man 1 Pfd. gesiebtes Mehl darein, formt aus der Masse Kuchen, die man mit Citronat belegen oder mit Eis bestreichen kann. Man läßt sie etwas abtrocknen und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Anmerkung. Nimmt man mehr Eier und mehr fein gestoßene Mandeln, so erhält man eine feinere Masse, die man auf viereckigen Stücken Oblaten backen kann.

Mandelgebäck. Das Schälen der Mandeln geht sehr leicht, wenn man kochendes Wasser auf die Mandeln gießt und dann die

gebrühten Mandeln zwischen den Fingern drückt; es springt dann der weiße Kern sehr leicht heraus.

1. Mandelteig zu allerlei Figuren. ½ Pfd. geschälte gestoßene Mandeln, ½ Pfund Mehl, ½ Pfd. Butter und 5 Loth Zucker werden in einer Schüssel mit einem Ei wohl durcheinander gearbeitet; dann nimmt man den Teig auf ein Nudelbrett (mit Mehl und Zucker bestreut), wellt ihn zwei Messerrücken dick aus, sticht mit blechern Modeln Figuren oder Küchlein daraus, bestreicht mit Ei und streut Zucker darauf und bäckt sie schön gelb. Man kann auch Streifen daraus streichen, diese nach dem Backen warm um einen Stock wickeln, und man erhält dann Mandelspähne.

2. Kaiserbrod (Bauernkrapfen). Man quirle 2 Eier und 2 Dotter, rühre darein ½ Pfd. Zucker (½ Stunde lang), ½ Pfd. Mandeln, die vorher im Backofen geröstet wurden, ½ Pfd. Mehl, etwas Citronen- und Pomeranzenschale und wenige Würzen von Zimmt, Nelken und Muskat; setze größere Häuflein auf Blech, lasse eine Stunde stehen, bestreue mit Zucker und backe in warmem Ofen.

Springerlein. Nach M. Strüf nicht über Nacht, sondern am Backtage zu machen. 4 Eier werden gequirlt, dazu fügt man 1 Pfund staubfeinen, trocknen Zucker, und läßt einige Stunden stehen und rührt nur gelegentlich um. Dann wird 1 Stunde kräftig, stets nach einer Seite, gerührt, worauf 1 Pfd. Mehl darunter gemischt wird. Von diesem Teige werden dann kleine Portionen 3 Messerrücken dick ausgewellt und die ausgeschnittenen Fleckchen auf die Springerlenmodels gepreßt, nachdem dieselben vorher mit Zucker und Mehl bepudert waren. Die Küchelchen werden dann auf wachsbestrichene, mit Anis überstäete Backbleche gelegt und in einem kühlen, verschlossenen Ofen gebacken.

Vanillebrod (Plätzchen). Man rühre in die vorige Springerle-Masse etwas mit Zucker abgeriebene Vanille und mache daraus Küchlein oder Pfeffernuß ähnliche Plätzchen.

Ganz besonders gut werden solche Brödchen, wenn man der Masse gleich anfangs einen Theil sehr fein zerriebene Mandeln (mit einigen bittern) zusetzt und mit verarbeitet.

Zimmtsterne. ½ Pfd. staubfeiner Zucker, ½ Pfd. fein oder grob gestoßene Mandeln, ½ Loth Zimmt, 3 Eiweißschaum werden ½ Stunde gerührt, dann die Masse stückweise mit vermengtem Mehl und Zucker 2 Messerrücken dick ausgewellt und mit Sternformen ausgestochen, auf wachsbestrichnem Backblech einige Stunden stehen gelassen, mit Zimmt-Eis bestrichen und nicht zu heiß gebacken.

Um die s. g. falschen Zimmtsterne zu machen, nimmt man anstatt des Eiweiß 3 ganze Eier, wohlverkleppert ꝛc., und läßt dann die Sterne über Nacht stehen. —

Ende.

(Ein zweiter Band dieser „Rezepte" wird erscheinen; ebenso eine englische Uebersetzung derselben.)

MAR 1 9 1936